СЕКРЕТЫ ДОМАШНЕГО КОПЧЕНИЯ

ГОРЯЧЕЕ И ХОЛОДНОЕ

МЯСО • РЫБА • ПТИЦА • САЛО • СЫР

КОЛБАСА • ВЕТЧИНА • БАЛЫК • СОЛОНИНА • ОКОРОК

КАК СДЕЛАТЬ КОПТИЛЬНЮ СВОИМИ РУКАМИ

КЛУБ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

«Перед копчением сало, мясо и субпродукты обязательно засаливают.

Для засолки сала, как правило, используют сухой посол, а для окороков, лопаток, корейки и грудинки – и сухой, и мокрый.

Для посола мяса и сала иногда применяют пряный посол: к посолочной смеси добавляют лавровый лист, душистый или черный перец горошком, спелые ягоды можжевельника, кориандр, тмин и очищенные зубчики чеснока…»

- Секреты домашнего копчения
  -
  - Подготовка продуктов к копчению
    -
    - Посол продуктов для копчения
      -
      - Сухой посол
      - Мокрый посол
      - Смешанный посол
    - Выбор и подготовка мяса к копчению
      -
      - Разделка и посол мяса
      - Вяление мяса
      - Посол сала
      - Приготовление колбас
    - Выбор и подготовка птицы к копчению
      -
      - Посол птицы
      - Вяление птицы
    - Выбор и подготовка кролика к копчению
      -
      - Вяление кролика
    - Выбор и подготовка рыбы к копчению
      -
      - Посол рыбы
      - Сушка рыбы
      - Вяление рыбы
  - Приготовление продуктов горячего копчения
    -
    - Копченый окорок
    - Варено-копченый окорок

- Копченый окорок быстрого посола
- Копченая грудинка
- Копченая грудинка по-европейски
- Копченая свинина
- Копченое свиное филе
- Копченый рулет
- Копчено-вареная грудинка
- Копченые кабаньи ребра
- Копчено-вареные свиные ребра
- свиные ножки и головы
- Пашина
- Копчено-вареный рулет
- Копченая говядина
- Копчено-вареное говяжье филе
- Копченая баранина
- Копченое седло барашка
- Пастрома
- Копченый балык
- Копченые языки
- Копченый кролик
- Копченый кролик с можжевельником
- Копченая нутрия
- Копченое сало с чесноком
- Копченое сало
- Острое копченое сало
- Копченое сало с зеленью
- Копченое сало по-деревенски
- Копченый шпик
- Копченая колбаса
- Копченый шпик с чесноком
- Свиная колбаса
- Копчено-вареная свиная колбаса
- Говяжья колбаса
- Вареная колбаса горячего копчения
- Диетическая колбаса
- Свиные колбаски
- Колбаски с чесноком
- Колбаса европейская
- Колбаса острая с имбирем
- Пикантная колбаса
- колбаса Пикантная
- Мозговая колбаса
- Постная колбаса
- Колбаски с чесноком

- Колбаса «простейшая»
- Курица копченая
- Колбаски охотничьи
- Польская колбаса
- Колбаса с курятиной
- Гусь копченый
- Копченая утка
- Копченая индейка
- Копченый карп
- Рулет из скумбрии
- Копченый судак
- Лосось копченый
- Форель копченая
- Копченые мидии
- Копченые креветки
- Копченый угорь
- Копченые кальмары
- Копченая камбала
- Копченый морской кролик
- Копченая масляная рыба
- Копченый окунь
- Копченый палтус
- Копченый сом
- Осетровый балык
- Копченая щука
- Копченая скумбрия
- Копченый лещ
- Копченая слабосоленая форель
- Копченая сельдь
- Копченая мойва
- Копченый подлещик
- Рыба полугорячего копчения
- Твердый копченый сыр
- Копченый плавленый сыр
- Сыр соленый терочный
- Копченый маринованный сыр
- Сливочный копченый сыр
- Копченый сыр с пряными травами
- Копченый перец чили
- Копченые шампиньоны
- Сливы копченые
- Грецкие орехи копченые
- Карпаччо
- Копченые груши

- Яблоки копченые
- Миндаль копченый
- Топинамбуры копченые

- Приготовление продуктов холодного копчения
  -
  - Сырокопченый окорок
  - Копченый свиной рулет
  - Копченые свиные ребрышки
  - Копченые свиные ножки, уши и хвосты
  - Баранина с розмарином
  - Карбонад
  - Бастурма
  - Ветчина
  - Копченая ветчина из мяса кабана
  - Ветчина из телятины
  - Ветчина с кориандром
  - Корейка с чесноком и красным перцем
  - Филе и языки копченые
  - Свиная корейка со специями
  - Баранина пикантная
  - Свиная ветчина
  - Копченое свиное филе
  - Варено-копченая говядина
  - Пряная говядина
  - Острая копченая говядина
  - Копченая говядина
  - Копченая говядина с кориандром
  - Копченая грудинка
  - Пастрома с можжевельником
  - Свиная грудинка с корицей
  - Пряный окорок
  - Копченая ветчина
  - Копченая грудинка в томате
  - Свиной окорок
  - Копченая телятина
  - Говяжьи языки
  - Копченая корейка
  - Копченые лопатки
  - Копченая баранина
  - Копченый кролик
  - Кролик с чесноком
  - Копченый маринованный кролик
  - Пряный кролик
  - Бараний окорок

- Копченое сало
- Сало с мясной прослойкой
- Сало с чесноком
- Копченый шпик
- Колбаса по-польски
- Ветчинная колбаса
- Шпик по-венгерски
- Колбаса с салом
- Колбаса из свинины
- Гусиная колбаса
- Шпик сухого посола
- Конская колбаса
- Свиная колбаса с луком
- Пряная колбаса
- Колбаса с тмином
- Говяжья колбаса с чесноком
- Телячья колбаса
- Колбаса из свинины, говядины и телятины
- Колбаса украинская
- Филейная колбаса
- Колбаски с можжевельником
- Пикантные колбаски
- Колбаски с корицей
- Домашние колбаски
- Домашняя колбаса
- Копченая курица
- Гусь по-литовски
- Копченый гусь
- Копченая утка
- Копченая курица сухого посола
- Копченая индейка
- Копченый рулет из гусятины
- Курица быстрого копчения
- Курица с чесноком
- Копченый рулет из утятины
- Копченая мойва
- Копченый судак
- Копченая скумбрия
- Копченая щука
- Копченый лещ
- Копченая корюшка
- Балык из осетра
- Копченая форель
- Копченый палтус

- Копченый карп
- Копченый окунь
- Копченая ставрида
- Мягкий копченый сыр
- Лук копченый
- Морковь копченая
- Баклажаны копченые
- Тыква копченая
- Чеснок копченый
- Патиссоны копченые
- Свекла копченая
- Бананы копченые
- Виноград копченый
- Смородина копченая
- Вишня копченая

- Особенности копчения в национальных кухнях
  -
  - Украинская кухня
    -
    - Копченое сало
    - Белые грибы с картофелем
    - Свекла, фаршированная овощами
    - Молодой картофель, запеченный в остром сметанном соусе
    - Кролик с овощами
    - Шницель из кролика
    - Запеканка из кабачков с копченостями
    - Щука в грибном соусе
    - Пирог с сыром
    - Пирог с копченой телятиной
    - Голубцы с рисом и грибами
    - Пирог с грибами
    - Пирожки с рыбой
    - Сом по-домашнему
    - Пирожки с беконом и картофелем
    - Конвертики из теста с овощами
    - Слойки с ягодами
    - Пирог с копчеными грибами и капустой
    - Пирожки с копченым сыром
    - Слойки с грибами
    - Винегрет с копченой свеклой
  - Русская кухня
    -
    - Салат с копченой корейкой

- Колбаски из ветчины
- Копченая свиная грудинка отварная
- Свиная корейка жареная
- Копченая корейка, жаренная с грибами
- Копченый окорок отварной
- Пирог из ветчины и копченой грудинки
- Бекон с картофелем
- Каравай
- Рулетики свиные с сыром
- Рулет из свинины с домашними колбасами
- зразы с грибами
- Рулет из телятины с копченой грудинкой и ветчиной
- ребрышки в ароматном соусе
- Бочок свиной с капустой

- Белорусская кухня
  -
  - Бараний окорок
  - Гусь с овощами
  - Курица со сливками
  - Курица к празднику
  - Салат из копченой рыбы
  - Запеченный копченый лосось
  - Помидоры, фаршированные рыбой
  - Торт-бутерброд с копченой рыбой
  - Копченая рыба под соусом
  - Картофель, фаршированный копченым мясом
  - Вантробянка
  - Гусь смаженый
  - Бигос с яблоками
  - Моканка вяндличная
  - Тушанка грибная
  - Цыбрики
- Балканская кухня
  -
  - Суп с чечевицей и копченостями
  - Салат с рыбой и болгарским перцем
  - Суп с копченостями и фасолью
  - Горячие бутерброды с маслинами
  - Салат овощной с сельдью
  - Баранина, запеченная в тесте
  - Телятина под сыром
  - Свинина в горшочках

- Гювеч
- Баранина с базиликом
- Свинина с курагой и изюмом
- Рагу
- Свинина с овощами
- баранина, запеченая с Мятой
- Мидии с помидорами
- Закуска из рыбы
- Креветки, запеченные с овощами
- Рыба по-болгарски
- Рыба, запеченная в фольге
- Рыба с белым вином
- Рыба по-хорватски
- Рыба запеченная
- Морской окунь запеченный
- Карп по-сербски
- Овощи с мясом
- Овощи запеченные
- Овощи, запеченные с яблоками
- Рыба с ветчиной и сыром
- Баранина в лимонном соке
- Баранина с чесноком
- Треска в горшочке
- Кролик запеченный
- Курица с копчеными грибами
- Чечевица с копченой рыбой
- Запеканка с копченым сыром
- Фаршированные помидоры
- Рыба с овощами
- Картофель с копченой грудинкой
- Картофель запеченный
- Запеканка с копченостями

- Прибалтийская кухня
  -
  - Салат с копченой корейкой
  - Вяленая рыба с салатом
  - Салат из сельди с огурцами
  - Горячие бутерброды со шпротами
  - Копченые колбаски со шпинатом
  - Фасолевый суп с копченостями
  - Биточки с начинкой
  - Треска под сыром
  - Запеченная рыба
  - Салака по-домашнему

- Налим с брокколи
- Овощи с мятой
- овощи с пряными травами
- Овощи в вине
- Щука, запеченная с сыром
- Камбала в грибной корочке
- Треска с перцем и помидорами
- Грибы под крышечками
- Тосты с грибами
- Грибы с копченой грудинкой
- Грибы с луком
- Овощи гриль с песто
- Котлетки с копченым сыром
- Форель с луком
- Котлеты с орехами
- Вареники литовские
- Окунь с грибами
- Креветки в кляре
- Зразы литовские
- Кибинай
- Фаршированные огурцы
- Виртиняй с копченым шпиком
- Цеппелины
- Печеночный паштет

- Скандинавская кухня
  -
  - Салат из копченой рыбы
  - Горячие бутерброды с копченой рыбой
  - Салат из трески с картофелем
  - Копченая скумбрия с зеленым горошком
  - Салат с копченой салакой
  - Салат с куриной грудкой и грибами
  - Запеченная копченая рыба
  - Угорь под соусом из грибов и овощей
  - Свиная корейка в вине
  - Утиные грудки в ягодном соусе
  - Индейка с картофелем
  - Форель по-датски
  - Щука, тушенная с картофелем
  - Сельдь по-шведски
  - Рыба по-норвежски
  - Рыба в тесте
  - Треска в томатном соусе
  - Грибы с копчеными орехами

- Шампиньоны с пастернаком
- Рыба в омлете
- Тыквенный горшочек
- Картофель с копченой ветчиной
- Чесночные креветки
- Креветки пряные
- Треска с перцем чили
- Скумбрия под чесночным соусом
- Копченая корейка с грибами

- Кухня Средней Азии
  -
  - Мясное ассорти
  - Бутерброды с копченой бараниной
  - Конская колбаса казы
  - Лагман с копченым мясом
  - Горячая закуска
  - Шилпилдок
  - Жаркое с копчеными фруктами
  - Бастурма
  - Баранина под овощным соусом
  - Баранина с вялеными помидорами
  - Фаршированный лук
  - Фаршированные овощи
  - Котлеты из баранины
  - Рагу с копченой грудинкой
  - Пельмени с зеленью
  - Копченая кукуруза
  - Жигар
  - Форель фаршированная
  - Козлятина, тушенная с копчеными яблоками
  - Куропатка с копчеными овощами
  - Шашлык особый
  - Фаршированная айва
  - Ханум
  - Форель в кляре
  - Плов с копченой айвой
  - Шашлык из копченых сморчков
  - Рис, запеченный с фруктами
  - Плов с копченым чесноком
  - Копченая айва с медом
  - Фаршированный копченый перец
  - Рагу из зайца по-казахски
  - Суп из кураги

- Плов с изюмом
- Мясная каша с машем и рисом
- Баклажаны, фаршированные грибами
- Шарики из орехов и изюма
- Икра из копченых баклажанов
- Вяленая дыня
- Вяленые помидоры
- Вяленые абрикосы
- Вяленые баклажаны
- Халва

○ Рецепты маринадов для копчения

-
- Универсальный маринад
- Маринад с кетчупом
- Кефирный маринад
- Маринад с красным вином
- Пряный маринад
- Маринад с уксусом
- Маринад с лимонным соком и коньяком
- Маринад на травах
- Луково-горчичный маринад
- Маринад с розмарином
- Китайский маринад
- Луково-чесночный маринад
- Маринад «Простейший»
- Маринад «На каждый день»
- Маринад с водой
- Маринад пикантный
- Маринад душистый
- Маринад с белым вином и ананасовым соком
- Маринад нежный
- Маринад с белым вином и грейпфрутовым соком
- Маринад с имбирем
- Маринад с куркумой
- Яблочный маринад
- Маринад по-американски
- Тайский маринад
- Горчичный маринад
- Маринад с гранатовым соком
- Маринад со сливками и вином
- Маринад с квасом
- Маринад с чесноком и пряными травами
- Острый маринад
- Маринад с коньяком и томатным соком

- Русский маринад
- Маринад с пивом
- Маринад с белым вином
- Маринад с кинзой
- Маринад с сельдереем
- Южный маринад
- Маринад с йогуртом
- Маринад с овощами
- Индийский маринад
- Маринад с хреном
- Маринад с бренди
- Кавказский маринад
- Крымский маринад
- Маринад с чесноком и розмарином
- Маринад с лимонным соком
- Маринад с десертным вином
- Маринад с соевым соусом
- Маринад с мускатным орехом
- Маринад с кайенским перцем
- Маринад с карри и куркумой
- Обжигающий маринад
- Морковный маринад со специями
- Маринад с йогуртом и тмином
- Маринад с эстрагоном
- Грузинский маринад
- Маринад с чесноком и тимьяном
- Маринад с перцем чили
- Медово-кунжутный маринад
- Французский маринад
- Чесночный маринад
- Испанский маринад
- Маринад с кореньями
- Итальянский маринад
- Йогуртовый маринад
- Мятный маринад
- Маринад с коньяком
- Восточный маринад
- Маринад с лавровым листом
- Винно-мятный маринад
- Маринад для рыбы
- Маринад с белым вином и соевым соусом
- Тосканский маринад
- Маринад с виски
- Маринад с белым вином и лимонным соком

- Маринад с белым сухим вином
- Винный маринад
- Маринад с дижонской горчицей
- Маринад с арахисовым маслом
- Маринад со стручковым перцем
- Острый чесночный маринад

- Соусы
  -
  - Майонез на яйцах
  - Майонез на желтках
  - Сырный соус
  - Соус «Цезарь»
  - Песто с зеленым горошком
  - Песто
  - Песто с рукколой
  - Соус «Цезарь» с майонезом
  - Острый сырный соус
  - Соус из крапивы
  - Терияки
  - Сацебели
  - Ткемали
  - Гремолата
  - Бер-блан
  - Сметанный соус с томатной пастой
  - Бешамель
  - Острый ананасовый соус
  - Соус из острого перца
  - Универсальный томатный соус
  - Классический томатный соус
  - Фруктовая горчица
  - пряный Томатный соус
  - Постный соус «Маринара»
  - Тартар
  - Томатно-апельсиновый соус
  - Соус из йогурта с медом и горчицей
  - Соус из йогурта с мятой и огурцом
  - Йогуртовый соус с уксусом
  - Соус из йогурта с авокадо
  - Йогуртовый соус с зеленью
  - Соус из йогурта с брынзой
  - Соус из сыра с плесенью и сливок
  - Томатный соус с луком
  - Соус из одуванчиков
  - Соус из малины с луком

- Клубничный соус
- Острый сметанный соус
- Острый чесночный соус
- Аджика со свеклой
- Аджика с баклажанами
- Аджика «Ассорти»
- Аджика с хреном
- Грибной соус
- Соус острый луковый
- Сметанный соус
- Соус с хреном
- Горячий соус к мясу
- Голландский соус
- Грузинский соус
- Восточный соус
- Мексиканская сальса
- Томатная сальса
- Соус с грецкими орехами
- Кукурузная сальса
- Пикантный соус
- Соус с авокадо
- Апельсиновый соус
- Соус с кизилом
- Виноградно-ореховый соус
- Оливковый соус
- Соус с горчицей и чесноком
- Абрикосовый соус
- Соус чили
- Соус тапенад
- Соус с хреном и сметаной
- Соус с карри
- Горчично-медовый соус
- Пикантный чесночный соус
- Острый турецкий соус
- Томатный соус
- Йогуртовый соус с сыром с плесенью
- Соус из йогурта с огурцом
- Соус из йогурта с оливковым маслом
- Йогуртовый соус с брынзой
- Оливковый соус
- Соус с зирой
- Йогуртовый соус с укропом
- Пряный соус
- Соус Тартар

- Горчичный соус
- соус «Карибский»
- Медово-горчичный соус
- Соус с корнишонами
- Соус сметанный с хреном
- Острый соус с зеленью
- Острый сладкий соус
- Зеленый соус
- Чатни
- Пряный йогуртовый соус
- Соус с болгарским перцем и чесноком
- Татарский соус
- Андалузский соус
- Зеленая аджика
- Цацики
- Грибной соус с хреном
- Свекольный соус
- Томатный соус с петрушкой
- Оливково-чесночный соус
- Соус «Нежный»
- Соус с кинзой
- Польский соус
- Чесночный соус на кефире
- Айоли
- Соус с плавленым сыром
- Брусничный соус
- Индийский соус
- Мятный соус
- Айвар
- Красный табаско
- Майонез с джемом
- Зеленый табаско
- Грибной соус с луком-шалотом
- Классический грибной соус
- Аджика
- Сальса
- Грибной соус с базиликом
- Грибной соус с укропом
- Пикантный сливочный соус
- Грибной соус с луком
- Грибной соус с молоком
- Грибной соус с вином
- Грибной соус с помидорами
- Чесночно-грибной соус

- Молочный соус с орехами
- Клюквенный соус
- Клюквенный соус с имбирем
- Острый соус с яблоками
- Яичный соус
- Классический соус винегрет

○ Приправы
○ Коптильни своими руками

-
- Устройство и разновидности коптилен
- Классическая конструкция коптильни
- Надземная коптильня холодного копчения
- Подземная коптильня холодного копчения
- Простейшая коптильня горячего копчения
- Быстромонтируемые и переносные коптильни
- Походная коптильня горячего копчения
- Коптильня из деревянной бочки
- Коптильня из двух деревянных бочек
- Коптильня из стальной бочки с пеналом для опилок
- Коптильня горячего копчения из металлической бочки
- Коптильня из бочки для холодного копчения
- Камера-коптильня из стальной неоцинкованной трубы
- Переносная коптильня
- Встроенная коптильня-мангал
- Коптильня, встроенная в печную дымоходную трубу
- Коптильня на чердаке
- Коптильня на базе стационарного барбекю-гриля, мангала, тандыра или русской печи

Секреты домашнего копчения

© DepositPhotos.com / gresey, genious2000de, Utiwamoj, igorr1, mysterious, обложка, 2016

© Книжный клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2016

© Книжный клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2016

© ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», г. Белгород, 2016

Подготовка продуктов к копчению

Перед копчением сало, мясо и субпродукты обязательно засаливают.

Для засолки сала, как правило, используют сухой посол, а для окороков, лопаток, корейки и грудинки – и сухой, и мокрый.

Для посола мяса и сала иногда применяют пряный посол: к посолочной смеси добавляют лавровый лист, душистый или черный перец горошком, спелые ягоды можжевельника, кориандр, тмин и очищенные зубчики чеснока.

Мясо просаливается за 3—10 дней, а сало – за 2–3 недели.

Перед копчением лишнюю соль с мяса и сала смывают холодной водой, а некоторые мясопродукты вымачивают в воде при температуре 20–30 °С. Затем их промывают теплой проточной водой (30–40 °С).

Посол продуктов для копчения

Посол мяса, сала и рыбы – один из самых старинных и распространенных способов сохранения этих продуктов. Кроме того, посол является одной из обязательных операций при изготовлении копченых окороков, ветчины и других подобных продуктов. Причем от того, насколько правильно просолены продукты, зависит срок хранения будущих копченостей и прочих мясных и рыбных деликатесов.

Все существующие способы посола могут быть отнесены к четырем главным: сухое соление (сухой солью или соленой гущей), мокрое соление в рассоле, смешанное (комбинированное) соление и соление впрыскиванием рассола с помощью шприца. В домашних условиях чаще всего применяют первые три способа.

Для сухого посола нужно использовать только пищевую поваренную или каменную соль помола № 2. Соль мелкого помола для этого не подходит, так как образует плотную корку, которая медленно растворяется и просаливает только верхний слой продукта. В результате продукт может быть испорчен, поскольку находящиеся в его толще микроорганизмы полностью не обезвоживаются и процесс гниения не предотвращается. Слишком крупная соль также не подходит, поскольку ее трудно равномерно распределить и втереть в продукт; кроме того, она будет легко осыпаться.

Для приготовления рассола можно использовать соль любого помола.

> *Нельзя применять для посола загрязненную посторонними примесями соль, так как мясо может испортиться.*

> *Нельзя также использовать йодированную соль. Йод, вступая в реакцию с поверхностью продуктов, резко повышает их температуру, в результате чего продукты протухают и портятся.*

Важно, чтобы взятое для посола количество соли точно соответствовало нормам, указанным в рецепте: избыток соли ухудшает и вкус, и консистенцию продуктов, в то же время при недостатке соли они могут испортиться.

> *Используйте для посола только свежие и качественные продукты.*

Перед сухим посолом мяса или рыбы соль рекомендуется прогреть в духовке или подсушить.

В смесь для посола мяса иногда добавляют нитриты – пищевую калиевую или натриевую селитру. Главное назначение селитры в данном случае – придать мясу приятный розоватый оттенок (близкий к естественной окраске мяса), поскольку соль изменяет его цвет и оно становится не столь аппетитным. Для посола рыбы селитру применяют крайне редко. В настоящее время в пищевой промышленности селитру стараются не применять вовсе: продукты ее разложения (нитраты) считаются ядовитыми.

Хорошая селитра, брошенная на горящие угли, быстро вспыхивает и горит ярко-желтым пламенем.

Максимальное количество селитры в посолочной смеси не должно превышать 0,9–1 % от веса соли (на 1 кг соли – 9—10 г селитры). На практике установлено, что для получения традиционной окраски различных видов продуктов требуются разные дозы нитрита, то есть селитры. Например, для солонины – 0,05 %, для вареных колбас – 0,03—0,05 %, для полукопченых колбас – 0,07 %.

В посолочные смеси, а также в колбасный фарш добавляют аскорбиновую кислоту, которая, как известно, обладает консервирующими свойствами и оказывает благоприятное воздействие на процессы цветообразования в мясе. Оптимальные дозы введения аскорбиновой кислоты – в пределах 0,03—0,05 % от массы сырья. Добавляйте ее из расчета: в рассол – 0,5 г на 1 л, в колбасный фарш – 0,5 г на 1 килограмм.

Сахар в небольшом количестве также добавляют в посолочную смесь, чаще всего зимой. Сахар до некоторой степени предупреждает пересол мяса, придает ему более нежный вкус и, подобно селитре, слегка красноватый оттенок. Оптимальное количество сахара в посолочной смеси – не более 1 % от веса соли, а максимально допустимая норма – не более 2 %.

Избыток селитры не только опасен для здоровья человека, но и плохо воздействует на мясо. От большого количества селитры мясо становится жестким и ноздреватым в разрезе. Чрезмерное количество сахара способствует прокисанию мяса, а повышенная концентрация аскорбиновой кислоты (до 0,5 %) придает продукту коричневый цвет.

Несмотря на то что в рецептах посола мяса и рыбы приведено содержание селитры и аскорбиновой кислоты, вводить их в посолочную смесь не обязательно.

В посолочную смесь для сала не добавляют селитру, аскорбиновую кислоту и сахар.

Пряные добавки применяют как для обычного, так и для пряного посола сала, мяса, птицы и рыбы. Для обычного посола используют лавровый лист, душистый или черный перец горошком и небольшое количество чеснока. Для пряного посола добавляют еще гвоздику, розмарин, имбирь, семена кориандра и тмина, базилик, майоран, шалфей, корень аира, сушеные и свежие ягоды можжевельника. Пряности измельчают и добавляют в посолочную смесь, либо посыпают ими дно посуды для посола и засаливаемые продукты, либо одновременно используют и в посолочной смеси, и в целом виде. Также пряности добавляют в рассол в процессе его приготовления.

Использовать пряности для посола следует в очень умеренном количестве: они ни в коем случае не должны заглушать вкус самого продукта.

Лучшая тара для посола мяса, сала и рыбы в больших объемах – дубовые и буковые бочки. Вполне пригодны и хорошие осиновые бочки, а также бочки из платана и граба.

Основные требования к бочкам – прочность, чистота и водонепроницаемость.

Для приготовления солонины можно использовать как новую тару, так и бывшую в употреблении, за исключением бочек из-под соленой рыбы и других сильно пахнущих пищевых продуктов. Новые бочки, а также бочки из-под квашеной капусты, соленых огурцов, моченых фруктов перед использованием необходимо тщательно вымыть, ошпарить кипятком, проветрить и наполнить водой для отмачивания.

Для посола мяса, сала или рыбы в небольших объемах можно использовать деревянные корыта, кадки или бочонки, кастрюли, баки из нержавеющей стали или эмалированные, а также пластмассовые ящики, изготовленные из пригодной для хранения продуктов пластмассы.

Эмалированные кастрюли для посола должны быть без сколов и следов ржавчины. Медные и железные емкости не подходят!

Перед посолом любую тару или посуду надо хорошо очистить и ошпарить кипящей водой с содой, а затем ополоснуть холодной водой и просушить.

Очень важно, чтобы бочки и бочонки для посола мяса были целыми, поскольку в посуде, из которой вытекает рассол, мясо быстро начинает портиться. Чтобы проверить бочку на прочность, налейте в нее 10–15 л кипятка, закройте пробкой отверстие в крышке и сильно встряхните – если бочка повреждена, например в ней есть щель, из этих мест будет выходить пар.

Гнет может понадобиться практически при всех способах посола. В качестве гнета чаще всего используют чисто вымытый гранитный камень, который помещают на деревянный перфорированный круг, уложенный поверх засоленных продуктов. Камень можно заменить стеклянной банкой, наполненной водой, а круг – плоской тарелкой. Лучше, чтобы круг был с отверстиями, через которые смогут просачиваться рассол и выделяемый продуктами сок. Идеально подойдет липовый или осиновый круг: эта древесина не выделяет смолистых или дубильных веществ и не деформируется.

> *Ни в коем случае не используйте для изготовления круга фанеру или ДСП.*

Помещение, в котором будут засаливаться продукты, должно быть чистым, темным и прохладным (6–7 °С). В более холодном помещении продукты долго не просаливаются, а в более теплом – прокисают.

Сухой посол

Сухой посол – наиболее простой и поэтому достаточно распространенный способ посола. Продукты натирают солью или сухой посолочной смесью, укладывают в тару рядами, пересыпая каждый ряд приготовленной смесью. Чем плотнее укладка, тем выше будет качество соленого продукта. Из этих соображений сверху на уложенные продукты рекомендуется положить какой-нибудь гнет.

Сухой посол обеспечивает наилучшую защиту продуктов при хранении, но имеет существенные недостатки. В частности, мясо (солонина), засоленное этим способом, сильно обезвоживается (потери мясного сока достигают 8—12 %), неравномерно просаливается и на вкус получается соленым и жестким. Поэтому сухой способ посола целесообразнее применять для жирных мясопродуктов, таких как сало, грудинка и окорока, а также для

жирной рыбы.

Мокрый посол

Мокрый посол – засолка в рассоле. В домашних условиях мясо и мясные продукты солят в простом и сложном рассолах. Для простого рассола используются только соль и вода. Так солят жирные мясопродукты, в том числе сало (шпик). В сложный рассол помимо соли добавляют аскорбиновую кислоту или ее производные, сахар и другие компоненты – преимущественно пряности. Добавляют в сложный рассол и селитру (максимальная доза селитры на 10 л воды – не более 0,05 г).

> *Для приготовления рассола желательно использовать очищенную питьевую воду. Если вода жесткая или загрязненная, ее надо пропустить через фильтр и прокипятить. Воду из водопровода также надо обязательно кипятить. Если вода родниковая или из проверенной артезианской скважины, этого можно не делать.*

При мокром посоле куски мяса укладывают в подготовленные бочки, кадки, чаны, пластмассовые ящики или посуду меньшего размера и заливают охлажденным до температуры 2–4 °С рассолом необходимой концентрации. Куски свинины кладут кожей вниз один на другой. Для удержания мяса ниже поверхности рассола продукты придавливают гнетом, подложив под него деревянный перфорированный круг. Процесс соления в рассоле продолжается от 2 до 6 и более недель в зависимости от толщины кусков, окружающей температуры, крепости рассола, а также желаемой степени просола.

> *Держать мясо в рассоле надо до тех пор, пока не просолятся все его части, включая внутренние.*

Способ мокрого посола хорош тем, что можно регулировать степень просола продуктов, делая рассол с бóльшим или меньшим содержанием соли. В зависимости от концентрации рассолы подразделяются на малосольный (14–16 %), нормальный (18 %) и солоноватый (20 %). Чем меньше концентрация соли в рассоле, тем ярче будет выражена ветчинность в засоленном мясе, то есть приятнее будут аромат и вкус продукта. Однако концентрация рассола не должна быть ниже 13–14 % (нельзя добавлять меньше 15–16 частей соли на 100 частей воды по весу), иначе продукт начнет быстро портиться. Как показывает

практика, это количество соли еще не предохраняет мясо от гнилостного брожения, хотя и до определенной степени замедляет его ход. Для получения малосольных, а следовательно, более вкусных продуктов требуется более слабый рассол. Но мясо, посоленное в таких рассолах, нестойко и не подлежит длительному хранению. Крепкие рассолы дают более стойкое в хранении, но и более соленое мясо.

> *Проводя посол мокрым способом, надо периодически проверять концентрацию рассола и при необходимости сразу же добавлять соль.*

Для проверки концентрации рассола издавна используют куриное яйцо. Оно должно плавать в рассоле, причем так, чтобы над поверхностью воды виднелась лишь его часть размером с пятак. Для получения такой концентрации рассола на 10 л воды необходимо добавить примерно 4 кг соли.

> *Хороший рассол должен содержать 35–38 % соли и (по желанию) 2 % селитры.*

Если рассол крепче, чем нужно, разбавьте его кипяченой водой. В слабосоленый раствор добавьте соли и, если необходимо, немного селитры. Кроме того, приготовленный рассол можно использовать несколько раз – до тех пор пока в нем нет признаков порчи. Но каждый раз по окончании процесса соления рассол надо дезинфицировать кипячением. Для каждого последующего соления в него надо добавлять определенное количество соли и селитры, чтобы восстановить нужную концентрацию. Если посол при последующем солении должен быть слабее, соль и селитру можно не добавлять.

Смешанный посол

Смешанный посол сочетает в себе и сухой, и мокрый способы (иногда его называют комбинированным). Применяют этот способ для получения солонины, которой предстоит длительное хранение, а также при засолке свинины и рыбы для последующего копчения. При этом способе мясо или рыбу сначала засаливают сухим посолом, а затем досаливают в рассоле.

При посоле говядины мясную тушу разрезают на куски, затем для лучшей укладки надрубают в них крупные кости и тщательно натирают мясо со всех сторон солью или посолочной смесью, состоящей из соли и селитры. Натертые солью куски мяса сначала укладывают вплотную в бочки или кадки, пересыпая

каждый ряд солью или посолочной смесью. Для придания мясу аромата и пикантности в посолочную смесь можно добавить душистый перец и лавровый лист (примерно по 125 г того и другого на 100 кг мяса). Бочки с мясом оставляют в холодном месте приблизительно на 2 недели, в течение которых из соли и мясного сока образуется рассол. Когда засоленное мясо, по выражению мясников, «пустит достаточно сока», на него укладывают перфорированный деревянный круг и прижимают гнетом (камнем). Если сока образовалось достаточно, то под давлением гнета он выступает наружу и покрывает мясо. Но чаще его не хватает для полного покрытия всех кусков; в таком случае бочку доверху заливают рассолом, приготовленным из воды, соли и (по желанию) селитры. В этот рассол также добавляют перец и лавровый лист (по 20 г на 10 л воды), а для свинины вместо этих пряностей кладут немного сахара. В рассоле мясо оставляют до окончательного просаливания – на 1–2 и более недель в зависимости от величины кусков и желаемой степени просола. Примерно так же солят и рыбу.

Выбор и подготовка мяса к копчению

Самое главное для успешного копчения – качество продуктов. О свежести мяса, например, можно судить по его внешнему виду, консистенции, цвету и запаху.

Свежее мясо – плотное и упругое: ямка, которая появляется при надавливании, быстро исчезает. При ощупывании поверхности мяса рука остается сухой, на разрезах ничего не липнет к пальцам. При подсыхании на поверхности появляется сухая шероховатая корочка бледно-розового или бледно-красного цвета.

Цвет мяса должен соответствовать виду животного и части тушки: красный – у мяса крупного рогатого скота, беловато-розовый – у телятины, коричнево-красный – у баранины, розово-красный – у свинины. Сок сырого мяса должен быть прозрачным.

У подпорченного мяса корочка при подсыхании не образуется, зато наблюдается слизь, а поверхность влажная и липкая. При надавливании ямка исчезает не сразу, мясо теряет упругость и плотность. Цвет – более темный, с примесью грязно-серого. Запах неприятный, слегка гнилостный. Жир не блестит, липнет, сухожилия размягчаются.

Качество замороженного мяса можно оценить по бульону, отварив небольшой кусочек мяса в воде: бульон из свежего мяса будет прозрачным и ароматным. Иногда сырое мясо достаточно проткнуть разогретым ножом, так как процесс разложения начинается в толще мышц.

Разделка и посол мяса

Для правильного засола и последующего копчения немаловажное значение имеет правильное разделывание мясных туш.

Свинина наиболее пригодна для соления, поскольку она достаточно жирная и не очень высыхает в процессе посола. Самое лучшее мясо можно получить от откормленной свиньи 7—8-месячного возраста.

Свиные туши, имеющие значительные отложения жира (толщина шпика на хребте больше 5 см), обычно разделывают на шпик, а для посола и копчения используют окорока и лопатки. Таких свиней нужно разделывать согласно рис. 1 и 2.

Вначале полутушу следует разрубить поперек на три крупные части по линиям «а» и «б»: лопаточную, среднюю и заднюю

(окорочную), а затем последовательно разделывать каждую из этих частей.

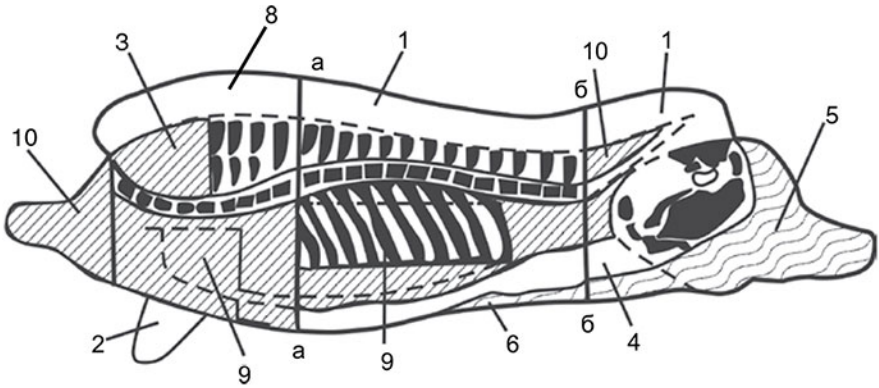


Рис. 1. Схема разрубки свиной полутуши со значительным отложением сала: *1* – шпик; *2* – лопатка; *3* – окорок; *4* – пашина; *5* – щечки; *6* – сосковая часть; *7* – шейка; *8* – корейка; *9* – ребрышки; *10* – хвостовые позвонки

Разделка лопаточной части. Ребра следует надрубить поперек по линии, указанной на рис. 1 пунктиром, затем отделить шейную часть и снять ножом ребра вместе с грудными позвонками, после чего отделить щечку. Лопатку нужно разрубить поперек, оставив 2/3 лопаточной части с ножкой, а 1/3 – с толстым слоем шпика (рис. 2). С куска снять мякоть с оставшейся частью лопаточной кости и хряща, а от лопатки отделить кусок шпика.

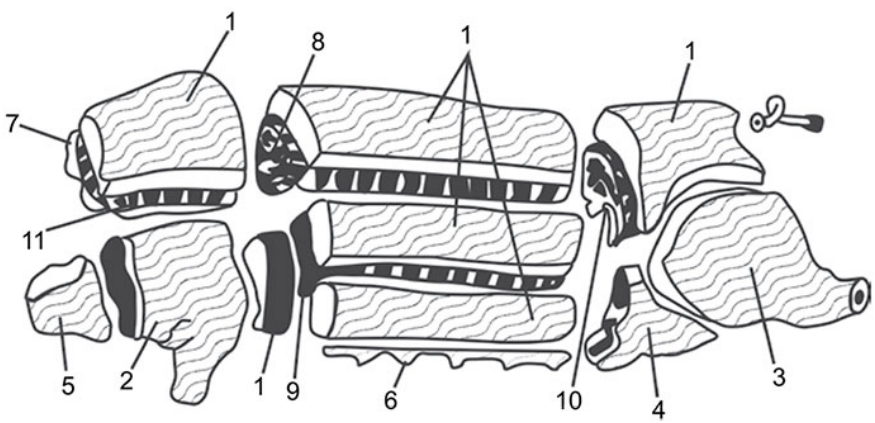


Рис. 2. Части свиной полутуши при разделке на шпик: *1* – шпик; *2* – лопатка; *3* – окорок; *4* – пашина; *5* – щечки; *6* – сосковая часть; *7* – шейка; *8* – корейка; *9* – ребрышки; *10* – хвостовые

позвонки, *11* – хрящ

При таком способе разделки лопаточной части можно получить менее жирную лопатку и большее количество шпика.

Разделка средней части. Сначала следует разрубить эту часть поперек ребер на три примерно равные полосы (границы разруба указаны сплошными линиями на рис. 3). Верхнюю часть нужно разделить на корейку и шпик, затем с оставшихся частей снять ребра, а с низа грудинки отрезать сосковую часть.

Разделка окорочной части. Следует разрубить тазовую кость (место разруба на рис. 3 показано линией «б»), затем снять вместе с мясом хвостовые позвонки, отделить окорок, шпик освободить от пашины.

Если необходимо получить нежирный окорок, то с его внутренней части нужно срезать жир и использовать его для приготовления смальца.

Если свиные туши менее жирные, их разрубают по рис. 3. Вначале нужно разрубить полутушу так, как описано выше (рис. 1), на три части: лопаточную, среднюю и заднюю (окорочную). Затем каждую отдельную часть следует разделать.

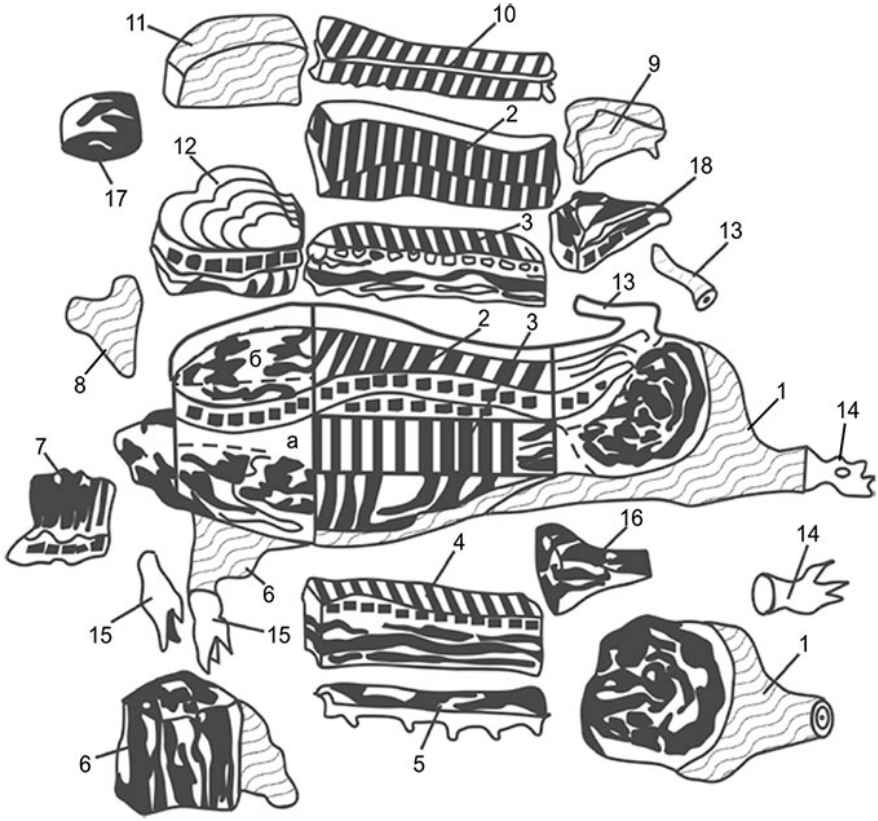


Рис. 3. Схема разделки свиной полутуши с незначительным отложением жира для посола и копчения: *1* – окорок; *2* – корейка; *3, 4* – грудинка; *5* – сосковая часть; *6* – лопатка; *7* – ребрышки; *8* – щечки; *9, 11* – шпик; *10* – позвонки; *12* – шейка; *13* – хвост; *14* – задние ножки; *15* – передние ножки; *16* – пашина; *17* – прирезь мяса с оставшейся в ней частью лопаточной кости и хрящом; *18* – хвостовые позвонки с прирезями мяса

Разделка лопаточнойчасти. Сначала нужно отрубить по суставу передние ножки, затем ребра, надрубая их в месте, указанном пунктиром «а». После этого следует отделить шейку с позвонками, шпик по пунктирной линии «б» и щечку. С куска шпика нужно снять прирезь мяса с оставшейся в ней частью лопаточной кости и хрящом – в результате получится лопатка.

Разделка средней части. Вначале нужно разрубить среднюю часть туши на три примерно равные части: корейку и грудинку (границы указаны на схеме сплошными линиями). Далее от корейки отделить позвонки, а от грудинки – сосковую часть.

Разделкаокорочной части. Сначала нужно отрубить заднюю ножку по скакательному суставу, отрезать хвост и с тазовой кости ссечь хвостовые позвонки вместе с прирезями мяса и жира;

отрезав часть пашинки, придать окороку правильную форму. Для этого следует округлить окорок ножом (как указано пунктиром на схеме) со стороны открытых мышц, отделяя пашину и кусок шпика, и удалить окровавленные места. Менее жирный окорок можно получить, срезав сало с его внутренней части.

При такой разделке на копчение идут окорок, корейка, грудинка, лопатка; на посол – куски шпика. Пашину и сосковую часть можно использовать для выработки топленых жиров; ребрышки, хвостовые позвонки, шейку – для приготовления рагу и других кулинарных изделий; хвост и ножки – для студней.

Наиболее подходящими для посола считаются ***окорока с костью***, выдержанные на холоде не менее 24 ч, а лучше 2–3 суток после убоя животного.

Классическую посолочную смесь для свинины готовят из расчета: на 1 кг соли (помола № 1 или № 2) – 5 г аскорбиновой кислоты в порошке и 50 г сахара. Для аромата можно добавить измельченный чеснок, молотый душистый перец. Общий расход смеси – 1 стакан (вместимостью 250 см3) на 5 кг окорока.

Для *сухого посола* окорока весом 16 кг приготовьте посолочную смесь: 1,5 кг соли, 10–15 г сахара, 10 г селитры, 1 ч. л. молотого черного перца, столько же измельченных сушеных ягод можжевельника, ½ ст. л. тертого мускатного ореха, 3–4 молотых бутона гвоздики, 4–5 измельченных лавровых листа, ½ ст. л. молотых семян кориандра, 1 ч. л. сушеного майорана. Сделайте внутренний надрез над коленным суставом (между костью и сухожилием) и заполните пространство возле костей посолочной смесью. Затем сделайте сквозной разрез на ширину ножа в нижней части ножки возле кости и также заполните его посолочной смесью. Окорок тщательно натрите посолочной смесью и положите кожей вниз в кадку (большую эмалированную кастрюлю), на дно которой предварительно насыпьте посолочную смесь. Сверху окорок также хорошо посыпьте оставшейся смесью. Больше всего смеси положите на головку бедренной кости. Посуду с окороком обвяжите сверху тканью и поставьте в прохладное место (2–7 °С). Под воздействием соли из мяса выделится сок и растворит соль, в результате чего образуется рассол. Чтобы мясо не поднималось вверх, положите на него тщательно вымытый деревянный круг и прижмите его грузом (чистым камнем). Обычно окорок просаливается в течение 4–5 недель в зависимости от его величины. Пару раз в неделю переворачивайте мясо и поливайте образовавшимся рассолом. Поскольку выделившегося рассола может оказаться недостаточно

для того, чтобы покрыть все мясо, возможно, придется добавить отдельно приготовленный рассол. Для этого растворите 2,25 кг посолочной смеси в 10 л воды. Обязательно проследите, чтобы вся соль в рассоле растворилась. Наливайте рассол так, чтобы он покрыл и мясо, и круг. Если добавлять рассол не потребовалось, постоянно следите за его уровнем: обычно все же приходится доливать новый рассол через 8—10 суток после начала посола.

Если в посуде большого объема засаливается много окороков, то, для того чтобы они равномерно просаливались, в течение первых 6–8 суток 2–3 раза переместите верхние ряды окороков вниз, а нижние – наверх.

Готовый окорок выньте из рассола, оботрите чистой тряпкой, обваляйте в отрубях и подвесьте в прохладном месте на воздухе или в сухом холодном проветриваемом помещении на 2–3 дня для просушки. Обсохший окорок называется провесным; его можно употреблять в пищу, но только после варки. Однако чаще всего после просаливания обсушенные окорока коптят.

В теплую погоду для соления окороков применяют способ *мокрого посола* (в рассоле). При этом получаются более сочные окорока, чем при сухом посоле. Сначала необходимо подготовить окорок: натрите его посолочной смесью для сухого посола и оставьте на сутки. Для приготовления пряного рассола в большой кастрюле вскипятите 10 л воды, добавьте 2 кг соли, 10 г аскорбиновой кислоты или 8 г селитры, 10 г сахара, перемешайте до полного растворения. Затем положите 2 ч. л. крупно измельченных пряностей (кориандр, лавровый лист, душистый и черный перец, гвоздику, ягоды можжевельника), дайте смеси покипеть еще 1–2 мин и снимите с огня. Когда рассол остынет, процедите его через плотную ткань или сложенную вчетверо марлю. Охладите процеженный рассол до 4–6 °С, залейте им окорок, сверху положите деревянный круг и придавите грузом. Ежедневно контролируйте процесс просаливания окорока. Обычно для готовности требуется 3–4 недели в зависимости от размера продукта. Когда окорок будет готов, выньте его из рассола, оботрите тряпкой и подсушите: подвесьте в прохладном месте на воздухе или в сухом холодном проветриваемом помещении на 2–3 дня.

В рассол можно добавлять не более чем 100 г сахара на 10 л воды.

Чтобы не процеживать весь рассол, можно заварить молотые пряности отдельно в небольшом количестве кипящей воды, настоять, процедить и добавить в уже готовый остывший рассол.

Окорока без кости солят сухим или смешанным способами, предварительно разрезав на 2–3 куска вдоль мышц. Около мышечной ткани рекомендуется оставлять все сало с кожей или хотя бы его часть.

Для приготовления посолочной смеси без селитры на 16 кг окорока берут 1 кг соли (помола № 1 или № 2), 25 г аскорбиновой кислоты в порошке, 50 г сахара, кориандр, лавровый лист, перец, гвоздику, ягоды можжевельника по вкусу (можно обойтись вовсе без пряностей).

Для посолочной смеси с селитрой на 10 кг окорока берут 400–500 г соли (помола № 1 или № 2), 4 г селитры, 10 г сахара, пряности по желанию.

Для *сухого посола* подготовленные куски мяса натрите половиной нормы посолочной смеси и плотно уложите их в эмалированную емкость, на дно которой предварительно насыпьте соль или ту же посолочную смесь. Через 2 дня куски мяса натрите оставшейся посолочной смесью и плотно уложите в посуду для засолки. Затем через каждые 2–3 дня переворачивайте мясо и поливайте его образующимся рассолом. Просаливается такое мясо в течение 10–12 дней. Просоленные куски туго заверните в брюшину или в марлю, зашейте, перевяжите шпагатом и положите под гнет. Когда лишний рассол стечет, подвесьте куски еще на 2–3 дня в прохладном помещении обсушиться.

Если выделившегося рассола будет недостаточно, чтобы покрыть куски мяса, приготовьте и добавьте новый рассол. Для этого через сутки после начала посола проверьте количество рассола. В случае необходимости влейте в емкость новый рассол, приготовленный из расчета: 2,25 кг посолочной смеси на 10 л воды. Обязательно проследите, чтобы вся соль в рассоле растворилась. Наливайте рассол так, чтобы он покрыл и мясо, и деревянный круг. В этом случае окорок просаливается в течение 6–7 дней.

Свиные лопатки, толстую грудинку от свиней сальных пород, ***корейку*** и ***шейную часть***, являющуюся как бы продолжением корейки (только шейная часть более плотная, так как мышечная ткань прорастает слоями сала), солят сухим способом или в рассоле, часто вместе с окороками. В этом случае к посолу их готовят так же, как и окорока. Но при посоле необходимо соблюдать определенный порядок их укладки в тару: на слой посолочной смеси вначале укладывают более толстые части (окорока, лопатки, толстую грудинку, шейку), на них – корейку, а сверху – тонкие куски грудинки. Порядок посола в остальном точно такой же, как описанный для окороков, но

здесь очень важно следить за распределением посолочной смеси: окорока засыпают слоем смеси около 1 см, лопатки и прочие толстые куски – чуть меньше, корейку – еще меньше, грудинку лишь слегка посыпают смесью. Бочку с уложенной в нее свининой сверху обвязывают тканью для свободного доступа воздуха и помещают в прохладное место с температурой 2–7 °С на 2–3 недели. ***Нетолстая грудинка*** будет готова уже через 5–7 дней. Кстати, перед тем как уложить ее в посуду для посола, отделите от грудинки ребра, разрежьте ее вдоль на две части и только после этого натрите посолочной смесью. Когда грудинка просолится, выньте ее, очистите от соли, посыпьте молотым черным перцем, сложите вместе по два куска кожей наружу, заверните в марлю, перевяжите шпагатом и положите под гнет на 2 суток.

Корейка, как и грудинка, также просаливается в течение 5–7 суток. Более толстые части, такие как лопатки и шейка, просаливаются 2 недели, как и небольшие окорока. Ухаживать за мясом в процессе посола необходимо точно так же, как за окороками.

Более ***тонкую часть крупных свиней*** солят вместе с корейкой. ***Корейку*** обычно солят отдельно, поскольку для ее посола требуется меньше соли. Ее можно солить сухим способом или в рассоле.

При *сухом способе посола* на 10 кг мяса требуется 300–350 г посолочной смеси с пряностями. Охлажденную корейку натрите со всех сторон половиной нормы посолочной смеси, уложите в посуду. Через 2 дня натрите мясо оставшейся посолочной смесью и уложите в емкость для посола. Сверху положите деревянный круг, а на него поставьте гнет.

При *мокром посоле* подготовленное мясо залейте охлажденным рассолом, приготовленным из расчета 700–800 г посолочной смеси на 5 л воды. Просаливаются корейка и шейка через 6–7 дней.

Просоленную корейку и шейную часть очистите, обсушите, дополнительно посыпьте молотыми пряностями (черным и душистым перцем, кориандром, гвоздикой, ягодами можжевельника), заверните в марлю, брюшину или обтяните обработанной толстой кишкой, перевяжите шпагатом и уложите под гнет на 2 дня.

> *Ухаживать за мясом после посола необходимо точно так же, как за окороками.*

Можно посолить окорока и лопатки *ускоренным приемом* – через кровеносную систему (если есть возможность

проконтролировать разделку свиной туши или разделывать ее собственноручно). Рассол вводится в мясо с помощью медицинского шприца объемом 200–400 см³ непосредственно в кровеносные сосуды внутри окороков.

При использовании этого способа необходима особая осторожность при разделке свиных туш. Удаление кишок надо производить так, чтобы не повредить главную артерию с ее ответвлением в окорочные части. Для этого, отделяя прямую кишку, нужно подрезать артерию ножом ближе к ней, оставляя все пленки и жир в туше, что предохраняет артерию от повреждения. Затем перед разрубом туши на две части (полутуши) надо обнажить артерию, сняв с нее жир и пленки, и осторожно разрезать пополам вдоль. После отделения окороков каждый из них будет иметь артерию, подготовленную для посола шприцеванием. Отделение окороков также должно проводиться осторожно: надо аккуратно отрубить хвостовую часть, стараясь не разрезать мышцы (иначе в месте разреза будет просачиваться рассол) и не затронуть артерию, через которую должен вводиться рассол.

Пользуясь этим способом, ветчину можно приготовить в точном соответствии с желаемой степенью солености. Рассол для шприцевания готовят из такого расчета: на 10 л рассола для малосольной ветчины – 1,6 кг соли; для среднесоленой ветчины – 1,8 кг соли; для соленой ветчины – 2 кг соли. В рецептуру рассола кроме воды (10 л) и соли входят: 80 г селитры, 10 г аскорбиновой кислоты, 50 г сахара. Рассол готовьте обязательно на кипяченой воде. Хорошо охлажденный готовый рассол вводите шприцем в окорок из расчета 80 см³ на 1 кг окорока, вставив шприц в артерию и поддерживая его левой рукой, а правой приводите в движение его поршень. После введения рассола натрите окорока солью, уложите их в бочку и через сутки залейте рассолом, оставшимся от шприцевания окороков, чтобы они были полностью им покрыты. Таким же способом можно приготовить ветчину и из лопаток.

При введении рассола через кровеносную систему соль распределяется в окороке быстрее и равномернее.

Вкус и аромат продукта будут зависеть от созревания окорока в процессе посола. Окорок может быть готов уже через 3 суток, но лучшие качества он все-таки приобретет лишь после 2 недель выдержки.

Окорока, приготовленные ускоренным способом, коптить или хранить длительное время

не рекомендуется. Лучше всего использовать их после посола в виде вареной ветчины. Отваривать такой окорок можно по желанию на 3—5-й день после посола, но лучше через 10–15 суток.

Посол **говядины** является одним из самых простых, доступных и надежных способов сохранения мяса в домашних условиях в течение длительного времени. Кроме того, посол говядины необходим при изготовлении колбасных изделий и различных видов копченостей. От назначения говядины зависит и способ посола. Однако необходимо следить за тем, чтобы мясо равномерно просаливалось, поэтому большое значение имеет правильность надрубки костей, тщательная обработка надрезов в мышечной ткани мяса посолочной смесью и т. д.

Схема разрубки говяжьей полутуши представлена на рис. 4. Вначале следует разрубить полутушу пополам (по линии «а – а») – получатся задняя и передняя части, то есть четвертины. Затем нужно разрубить каждую из них по очереди.

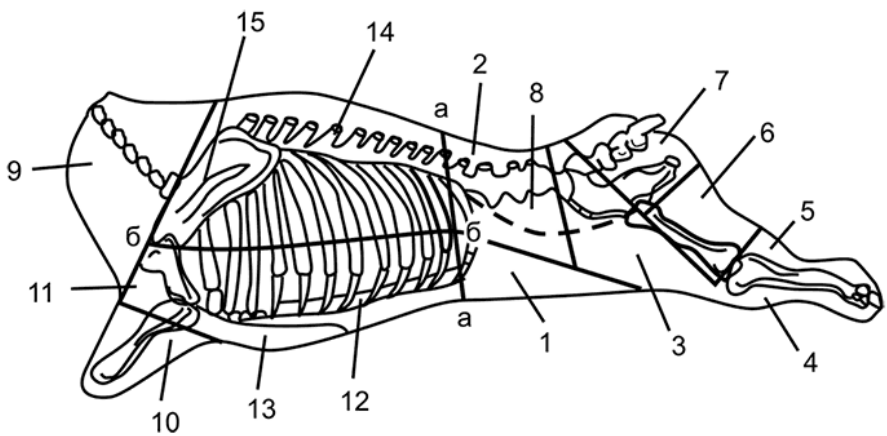


Рис. 4. Схема разрубки говяжьей полутуши: *1* – пашина; *2* – филейная часть; *3* – оковалок с щупом; *4* – голяшка; *5* – подбедерок; *6* – огузок; *7* – кострец; *8* – вырезка (обозначена пунктиром); *9* – шейная часть; *10* – рулька с голяшкой; *11* – лопатка; *12* – грудинка; *13* – челышко; *14* – толстый и тонкий край; *15* – подплечный край

Разрубка задней четвертины. От четвертины следует отделить пашину, филейную часть, оковалок с щупом; отрубить голяшку и разделить оставшийся отруб на подбедерок, огузок и кострец. Из филейной части с внутренней стороны нужно отделить вырезку, прилегающую к позвоночнику (на рисунке это

показано пунктирной линией).

Разрубка передней четвертины. Отрубив шейную часть, рульку с голяшкой, нужно отделить ножом лопатку, оставшийся отруб разрубить поперек ребер (по линии «б – б»). Затем грудную часть следует разделить на два отруба: грудинку и челышко. Оставшуюся часть также надо разрубить на два отруба: толстый и тонкий края и подплечный край.

Для приготовления посолочной смеси на 1 кг мякоти говядины берут 75–85 г соли, 0,5–1 г аскорбиновой кислоты в порошке, измельченные пряности (18 горошин черного перца, 4–5 лавровых листа, 3 ягоды можжевельника).

Для просаливания крупных кусков на 10 кг мякоти говядины используют 1 кг соли, 3 г аскорбиновой кислоты в порошке и 15 г мелкокристаллического сахара.

Для посола лучше использовать свежую охлажденную ***мякоть говядины***, зачищенную от сухожилий. Куски мяса как можно тщательнее натрите посолочной смесью. Обращайте внимание на зарезы и карманы – тщательно натирайте их посолочной смесью. Расход посолочной смеси должен составить 1/10 от массы мяса. Сначала небольшое количество посолочной смеси насыпьте на дно посуды для посола, плотно уложите на нее натертые смесью куски мяса и посыпьте их сверху посолочной смесью. Затем уложите следующий слой мяса, снова посыпьте его смесью и так далее. Посыпав посолочной смесью верхний слой мяса, положите на него хорошо промытый ошпаренный деревянный круг, сверху установите легкий гнет и поставьте в прохладное место (погреб, подвал) с температурой 4–6 °С. Через 2–3 суток залейте мясо рассолом. Крепость рассола зависит от того, насколько длительно предполагается хранить солонину. Если солонина предназначена для продолжительного хранения, приготовьте более крепкий рассол: на 10 л воды – 2 кг соли, 25 г селитры (или 15 г аскорбиновой кислоты) и 100 г сахара. Для слабого посола количество соли уменьшите до 1,5 кг. После растворения компонентов рассола процедите его через сложенную в четыре слоя марлю и охладите до температуры 2–4 °С. Охлажденным рассолом залейте мясо так, чтобы оно было полностью им покрыто. На мясо положите деревянный круг и тяжелый гнет и поставьте в помещение с температурой 0–3 °С. Процесс просаливания мяса длится 25–30 суток. За это время надо несколько раз переместить верхние куски мяса вниз, а нижние – наверх. Постоянно следите за уровнем рассола, контролируйте качество и степень просола мяса.

Этот вид солонины можно использовать для приготовления колбас, в качестве добавки к свежему мясу, а также для

приготовления отдельных мясных блюд.

В посолочную смесь для говядины рекомендуется добавлять пряности еще и для того, чтобы солонина получилась более нежной.

Если солите мясо в бочке или бочонке, следите за тем, чтобы тара была целой: при вытекании рассола через щели засоленное мясо очень быстро портится.

Для получения ***деликатесной солонины*** используйте спинную часть туши (толстый и тонкий края) и грудинку. Сначала осторожно отделите мякоть от костей и охладите ее. Затем охлажденную мякоть натрите посолочной смесью из расчета 1 стакан смеси (вместимостью 250 $см^3$) на 5 кг мяса. Чтобы приготовить стакан посолочной смеси, смешайте 175 г соли, 2 г аскорбиновой кислоты в порошке и 65 г мелкокристаллического сахара. Можно добавить несколько измельченных лавровых листьев и немного молотого черного перца и гвоздики. Натертые смесью тонкие куски говядины сверните в рулеты и обвяжите шпагатом, а затем уложите их слоями (не более 3–4 слоев) в посуду, на дно которой предварительно насыпьте посолочную смесь и пряности. Накройте последний слой мяса хорошо промытым и ошпаренным деревянным кругом, сверху на него поставьте легкий гнет. В таком виде выдерживайте мясо в помещении при температуре 1–3 ˚С в течение 2 недель, после чего деликатесная солонина будет готова к использованию.

Перед приготовлением каких-либо блюд солонину следует вымочить. Крупные куски перед вымачиванием разрезают на 2–4 части. Затем заливают солонину холодной водой (2 л на 1 кг солонины) и вымачивают в течение 24 часов, меняя воду 5 раз: первый раз – через 1 ч после замачивания, а затем с промежутками в 2, 3, 6 и 12 ч. Температура воды для вымачивания не должна превышать 15 ˚С. Содержание соли при этом удается снизить до 2 %. Деликатесную солонину вымачивают не так долго – от 18 до 20 ч. Мелкие куски солонины (50–60 г) можно не вымачивать, а сразу варить в пятикратном объеме воды.

Для засолки ***крупных кусков мяса на костях*** в большой таре, например в бочке, необходимо разрубить говяжьи полутуши на крупные части: лопатку, грудинку и т. д. При посоле в более мелкой таре разрубите отрубы еще на 3–4 части. Перед посолом кости следует надрубить: реберные и трубчатые – поперек, позвонковые – косыми надрубами по позвонкам, а кости

суставов – крест-накрест. В толстых мышцах (задние конечности, лопатка, бедро) сделайте ножом 2–3 надреза (кармана) глубиной до 10 см и длиной около 5 см. Дальнейший процесс обработки мяса – такой же, как и при приготовлении мякотной солонины. Старайтесь тщательно обрабатывать места надрубов и разрубки костей, как можно больше и плотнее заполняя их посолочной смесью. Натертые смесью куски мяса укладывайте в тару костями вверх. Продолжительность посола солонины на костях составляет 40–45 суток.

Для приготовления ***рулетов*** берите куски мяса, отделенные от костей. Разрежьте их на пласты и натрите посолочной смесью (на 1 кг мякоти мяса: 75–85 г соли, 0,5–1 г аскорбиновой кислоты в порошке, измельченные пряности – 18 горошин черного перца, 4–5 лавровых листьев, 3 ягоды можжевельника). Для просаливания более крупных кусков на 10 кг мякоти мяса берут 1 кг соли, 3 г аскорбиновой кислоты в порошке и 15 г мелкокристаллического сахара. Натертые пласты сверните в рулеты и перевяжите шпагатом, накладывая витки на расстоянии примерно 10 см друг от друга. Затем переверните рулеты другим концом к себе и вновь перевяжите шпагатом, накладывая витки в промежутках уже сделанных. Перевязанные рулеты натрите солью, плотно уложите их в бочку, на дно которой предварительно насыпьте соль. Верхний слой мяса посыпьте посолочной смесью, положите на него хорошо промытый ошпаренный деревянный круг, сверху придавите легким гнетом и поставьте в холодное место (погреб, подвал) с температурой 4–6 °С. Через 2–3 суток залейте мясо рассолом. Крепость рассола зависит от того, насколько долго предполагается хранить солонину. Если солонина предназначена для продолжительного хранения, приготовьте более крепкий рассол: на 10 л воды – 2 кг соли, 25 г селитры (или 15 г аскорбиновой кислоты) и 100 г сахара. Для слабого посола количество соли уменьшите до 1,5 кг. После растворения компонентов рассола процедите его через сложенную в четыре слоя марлю и охладите до температуры 2–4 °С. Охлажденным рассолом залейте мясо так, чтобы оно было полностью им покрыто. На мясо положите круг и тяжелый гнет и храните в помещении при температуре 0–3 °С. Процесс просаливания мяса длится 25–30 суток. За это время надо несколько раз переместить верхние куски мяса вниз, а нижние – наверх. Постоянно следите за уровнем рассола, контролируйте качество и степень просола мяса.

Рулеты можно солить как отдельно, так и вместе

с мясом, предназначенным для приготовления солонины.

Баранину для посола разделывают, руководствуясь схемой разрубки, показанной на рис. 5.

Баранину засаливают по рецептам посола свинины и говядины.

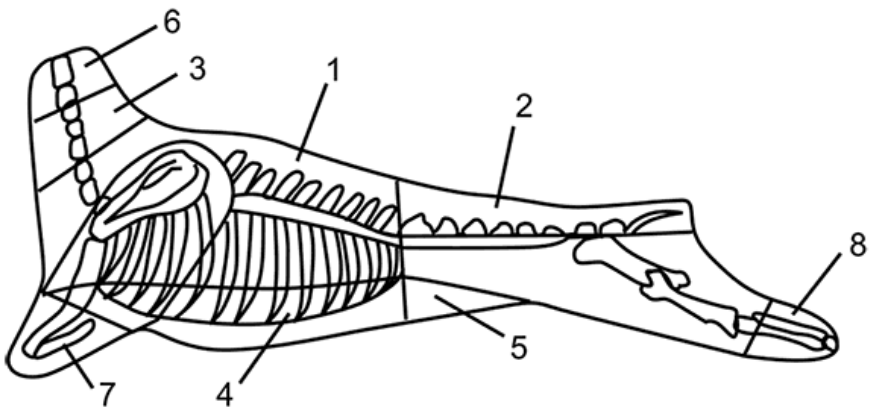


Рис. 5. Схема разрубки бараньей полутуши для посола: *1* – спинно-лопаточная часть; *2* – задняя часть; *3* – шея; *4* – грудинка; *5* – пашина; *6* – зарез; *7* – рулька; *8* – задняя голяшка

Все **языки** (как говяжьи, так и свиные или бараньи) солят без горловины.

Для приготовления рассола на 5 л воды берут 900 г соли, 17 г селитры или 5 г аскорбиновой кислоты в порошке, 25 г сахара, немного гвоздики, черного перца и лаврового листа. Говяжьи языки примерно одинакового веса тщательно очистите от остатков слизи и крови и хорошенько промойте. Затем каждый язык в толстой его части проколите деревянной иглой в двух-трех местах – это нужно для быстрого и равномерного просаливания. Уложите языки в подготовленную посуду и залейте охлажденным кипяченым рассолом из расчета 1 л рассола на 1 кг языков. Накройте посуду крышкой и поставьте в прохладное помещение с температурой не выше 5 °С. Через 2–3 дня рассол слейте, языки переложите в другую тару и залейте свежим рассолом в той же пропорции. Процесс просаливания языков длится от 10 до 12 суток в зависимости от веса.

Вяление мяса

Вяленое мясо придает копченостям, приготовленным из него,

неповторимый вкус и аромат. Вяленое мясо можно приготовить из обычной солонины. Для этого говядину нарежьте длинными полосками вместе с жиром, а туши мелкого рогатого скота – овец и коз – сначала разрубите на две половины, затем отделите лопатки и окорока и разрежьте их в нескольких местах, чтобы соль лучше проникла в мясо. Если вы хотите приготовить вяленое мясо на ребрышках, перед посолом перерубите их в нескольких местах. Подготовленные куски мяса натрите солью и уложите в кадку, обильно пересыпая посолочной смесью. Поверх мяса положите деревянный круг, установите гнет, прикройте крышкой и поставьте в прохладное место. Там мясо должно стоять в течение 15 дней, после этого выньте его, хорошо промойте в холодной воде и развесьте просыхать. Периодически снимайте куски мяса и укладывайте их под гнет для прессования. Когда мясо достаточно высохнет, храните его в прохладном сухом месте. В таких условиях вяленое мясо можно хранить в течение 6–8 месяцев.

Чтобы приготовить ***вяленую бастурму из говядины или свинины***, разрежьте говяжью или свиную вырезку на подходящие куски. На дно эмалированной кастрюли насыпьте крупную соль слоем 2–3 см и уложите на нее куски мяса. Сверху засыпьте мясо солью слоем 3–5 см и оставьте на сутки при комнатной температуре. Затем выдержите его еще 2 суток в прохладном месте. После этого (в общей сложности через 3 дня от начала посола) выньте мясо из образовавшегося рассола и оботрите чистой салфеткой. Затем на протяжении 1 ч натирайте мясо молотым красным перцем, тщательно втирая его в мякоть. После этого подвесьте мясо для просушки в прохладном сухом месте.

Чтобы приготовить ***бастурму из говядины***, приготовьте посолочную смесь из расчета: на 10 кг мякоти говядины – 1 кг соли, 600 г измельченного чеснока, 50 г тмина, молотый красный перец по вкусу. Говядину разрежьте на куски длиной 30 см, шириной 12 см и толщиной 6 см. Пересыпая их приготовленной смесью, уложите слоями в эмалированную кастрюлю или пластмассовый ящик, закройте крышкой и оставьте в прохладном месте на 2 суток. Затем поменяйте местами верхний и нижний слои и снова выдержите мясо 2 суток. После этого слегка промойте мясо в холодной воде и обсушите. Куски мяса уложите рядами на столе, покрытом тканью. Затем края ткани заверните и туго стяните, сверху положите доску и придавите гнетом (грузом). Держите мясо под прессом в течение 5 ч, затем поменяйте ткань и прессуйте мясо еще 12 ч. По окончании прессования куски мяса крепко обвяжите шпагатом и развесьте в тени для обсушивания на 12 ч.

Готовность мяса обычно определяют на ощупь – оно должно быть сухим.

Когда мясо высохнет, приготовьте смесь для натирания: соедините промытый толченый тмин, измельченный чеснок и молотый красный перец, перемешайте и постепенно влейте столько кипяченой воды, чтобы получилась смесь сметанообразной консистенции. Куски высушенного мяса натрите приготовленной смесью, уложите рядами в посуду и выдержите 4 дня. После этого выньте мясо, снова натрите его смесью и выдержите еще 3–4 дня. Процедуру повторите 3–4 раза. Общая продолжительность выдерживания мяса в смеси – 10–12 дней. Затем развесьте куски мяса в тени и сушите их в течение 10 суток.

Посол сала

Для посола наиболее пригоден так называемый шпик – сало со спинной и боковой части туши толщиной не менее 2,5 см (без учета толщины шкурки).

Непригодно для посола сало с брюшной части туши, а также сало, взятое вдоль хребта: там проходит тонкая жилистая пленка и сало в этом месте жесткое.

Сало для посола должно быть упругим, а не мягким, иметь белый или нежно-розовый цвет, а не желтый или сероватый, что характерно для сала, взятого от старого животного.

Не подходит для посола сало хряков – при посоле оно не теряет своего специфического неприятного запаха.

Тонкая шкурка желтоватого или розового оттенка – признак того, что сало получится мягким и вкусным. Толстая шкурка говорит о том, что сало будет жестким, а шкурка коричневого цвета предупреждает, что это сало для посола старовато.

Сало надо брать только от здоровых животных!

Сало можно засаливать практически всеми известными способами: сухим, мокрым и смешанным.

Перед посолом залейте сало чистой холодной водой и оставьте примерно на 12 ч. Эта процедура сделает его мягче и нежнее. После этого выньте его, чтобы стекла вода, промокните остатки воды и дайте салу обсохнуть. Нарежьте сало кусками

и оставьте в прохладном помещении на 2–3 дня.

Чтобы шкурка соленого сала была мягкой и нежной, она должна быть без щетины и хорошо выскоблена. Кроме того, натрите шкурку крупной солью.

Помещение или место, в котором будет просаливаться сало, должно быть прохладным, с температурой не выше 2–4 °С. При более высокой температуре сало может начать портиться, а при более низкой процесс засолки может затянуться или вовсе нарушиться.

Сухой способ посола сала – самый распространенный.

Деревянную (желательно дубовую) бочку вместимостью 100–120 л моют добела отваром болотного хвоща. Затем ошпаривают кипятком и просушивают. После этого ее ставят в прохладное место, куда не проникают солнечные лучи и тепло (это может быть погреб или специальный холодный чулан). На дно бочки насыпают слой крупной соли, на который укладывают свежее, хорошо охлажденное сало в один слой. Сало засыпают слоем соли толщиной 5—10 см. Затем укладывают следующий слой сала и так далее, пока бочка не наполнится доверху. Верхний слой сала тщательно засыпают солью. Бочку неплотно накрывают деревянной крышкой. В таком состоянии сало можно хранить месяцами.

Сало невозможно пересолить: оно впитает в себя ровно столько соли, сколько необходимо.

Для засолки шпика без мясных прослоек используйте следующую пропорцию: на 10 кг сала – 1,3 кг соли (из них на натирку – 500 г). Для посола понадобятся плотно сбитые деревянные ящики с крышками. Они должны быть чистыми, не иметь посторонних запахов, больших щелей между досками и лучше с высокими бортами. Вместимость ящика подбирайте с учетом количества шпика, рассчитывая уложить его в 3–4 ряда, чтобы уменьшить поверхность соприкосновения с воздухом, который может вызвать порчу продукта (прогорклость, «ржавчину»). Ящик внутри застелите плотной бумагой, желательно черной, но подойдет и крафт (коричневая упаковочная бумага). Солить шпик этим способом можно как в шкуре, хорошо очищенной от щетины, так и без нее. Сало нарежьте кусками в соответствии с размерами ящика, но примерно на 1,5–2 см меньше его длины и ширины, чтобы образовавшиеся узкие щели вдоль стенок ящика можно было заполнить солью. На бумагу, покрывающую дно ящика, насыпьте соль слоем 1–1,5 см. Куски шпика натрите со всех сторон солью (лучше использовать помол № 2) и рядами уложите в ящик. Если

шпик со шкуркой, укладывайте куски шкуркой вниз. Каждый ряд пересыпайте солью слоем не меньше 0,5 см, заполняя ею зазоры между стенками ящика и кусками шпика. Верхний слой шпика засыпьте слоем соли, накройте бумагой, затем крышкой, сверху положите гнет и поставьте ящик в прохладное место (с температурой не ниже 2 °С и не выше 10 °С). При температуре 5—10 °С продолжительность посола шпика – 14–16 суток, а при более низкой температуре она затянется еще на неделю, поскольку проникновение соли в толщу шпика будет проходить медленнее.

Шпик сохраняется длительное время только в хорошо просоленном виде. Для этого после посола его надо вновь пересыпать хорошо высушенной солью, поместить в ящик, застеленный пергаментом, и хранить в прохладном месте (при температуре не выше 10–12 °С).

Для длительного хранения готового сала используйте небольшие ящики, сколоченные из плотных досок или фанеры. На дно ящика насыпьте слой ржаной муки толщиной 3 см, сверху уложите куски сала в один слой. Между стенками ящика и салом оставьте зазор в 1–2 см, затем засыпьте его мукой и хорошенько ее утрамбуйте. Сало засыпьте мукой слоем 2 см, уплотните ее и уложите следующий слой сала. Самый верхний слой сала засыпьте слоем муки 3 см, уплотните муку и застелите пергаментной бумагой. Затем закройте ящик крышкой и поставьте в темное прохладное место. В таком виде сало хранится долго, не желтеет и не меняет вкуса.

Для засолки сала в посуде большого объема рассчитайте количество соли исходя из пропорции: на 10 кг сала – 1 кг соли. Посуду (подойдет большая эмалированная кастрюля или деревянная кадочка) вымойте и просушите. Хорошо охлажденное сало нарежьте одинаковыми кусками, натрите со всех сторон солью. Перед тем как уложить сало в посуду, еще раз хорошо посыпьте его солью. Уложите сало слоями (шкуркой вниз), но не до самого верха и прикройте крышкой. При таком способе просаливание сала обычно длится 2–3 недели. За это время его надо часто переворачивать, поливать выделившимся рассолом для равномерного просаливания и во избежание появления желтых пятен. Просоленное сало очистите от соли (а лучше обмойте теплой водой) и обсушите в подвешенном состоянии в проветриваемом помещении.

Для засаливания сала можно использовать и меньшее количество соли. Сначала натрите куски сала солью из расчета 400 г на 10 кг сала, сложите их в посуду и оставьте на 5–7 дней.

После этого, перемещая куски сала (верхние – вниз, а нижние – наверх), снова натрите их солью, расходуя для этого еще 400 г соли на 10 кг. Общий срок такого посола – 2 недели. Затем во избежание появления неприятного запаха промойте сало холодной кипяченой водой, уложите в банки, залейте охлажденным рассолом (300 г соли на 1 л воды) и закройте крышками.

Наличие в сале мясных прослоек опасно тем, что в мясе могут оказаться личинки паразитов. В просоленном мясе личинки не сохраняются, поэтому, засаливая сало, следите, чтобы мясо в прослойках просолилось полностью. Проверить это очень легко: просоленное мясо приобретает коричневый цвет.

Для засолки сала с мясной прорезью на 3 кг продукта используйте 200 г соли. Нарежьте сало ломтями толщиной 4–5 см (можно сделать ножом неглубокие прорези-насечки), натрите крупной солью, смешанной с измельченным чесноком. Подготовленные куски сала уложите рядами в большую кастрюлю, верхний ряд хорошо посыпьте солью, накройте плоской тарелкой и поставьте на нее гнет. Закройте кастрюлю крышкой и поставьте в прохладное место. Через каждые 5 дней нижние слои сала поднимайте наверх, а верхние перемещайте вниз. Процесс засолки длится около 20 дней, но не более, так как сало с прожилками можно пересолить.

Если для сухого посола сала вы используете стеклянные банки, не накрывайте их сразу крышками. Поставьте наполненные салом банки без крышек в темное прохладное место на 10 ч и только после этого закройте их крышками и закатайте.

Для сверхбыстрой засолки сала без мясной прослойки используйте 1 стакан соли на 1 кг свежего, хорошо очищенного тонкого сала. Нарежьте сало небольшими кусками одинакового размера (весом 0,5–1 кг) и натрите их со всех сторон крупной солью. Затем сложите сало по два куска шкуркой наружу и уложите каждую пару в полиэтиленовый пакет (лучше застегивающийся). Верх пакета закройте или завяжите, чтобы рассол, который будет выделяться из сала, не вытекал. Пакет с салом положите на тарелку и поставьте в холодильник. Через 2 дня переверните пакет с салом так, чтобы нижняя сторона оказалась сверху, и снова поставьте в холодильник. Через 2 дня сало готово к употреблению. Всего на засолку сала таким

способом требуется 4 дня.

Этим же способом можно засолить сало с чесноком и перцем. Для этого натрите сало смесью соли, молотого черного перца и измельченного чеснока. Впрочем, будет лучше, если нашпиговать чесноком уже засоленное сало. Но помните, что сало, нашпигованное чесноком, нельзя замораживать в морозильной камере: после разморозки чеснок приобретает неприятный запах.

> *Если готовое сало кажется слишком соленым, дайте ему обсохнуть, а через пару дней, когда на его поверхности выступит соль, счистите ее ножом.*

Для засолки сала можно использовать также **мокрый способ посола** – с помощью рассола. Рассол для заливки может быть простым и сложным.

Чтобы приготовить ***простой рассол***, вскипятите нужное количество очищенной питьевой воды, добавьте в нее соль и продолжайте кипятить, пока она не растворится. Концентрацию рассола проверьте с помощью куриного яйца (см. выше). Полученный рассол процедите через плотную ткань или сложенную в несколько слоев марлю и дайте ему остыть.

В ***сложный рассол*** кроме соли добавляют другие ингредиенты в разумных количествах: сахар (для нежного вкуса), аскорбиновую кислоту (для сохранности) и пряности (черный и душистый перец, лавровый лист, тмин, анис, кардамон, кориандр, чеснок). Селитру в рассол не добавляют – сало этого не любит.

Для засолки сала в большой посуде приготовьте простой или сложный рассол. Охладите его до температуры 2–4 °С. Нарежьте сало одинаковыми кусками и, не натирая солью, уложите их плотными рядами в бочку или другую подходящую посуду (куски укладывайте шкуркой вниз). Затем залейте сало охлажденным рассолом, чтобы оно было полностью им покрыто. Сверху положите деревянный круг, придавите его гнетом и закройте посуду крышкой. Сало можно подавать на стол через неделю. На вкус оно будет нежнее, чем приготовленное сухим способом.

Для приготовления пряного сала можно использовать способ мокрого посола в стеклянных банках. Для рассола на 3 л воды потребуется 600 г соли, 10 лавровых листьев, 2 ч. л. семян тмина или укропа. Сначала необходимо вскипятить воду и добавить в нее соль. Когда соль растворится, положите подготовленные пряности, доведите рассол до кипения и снимите с огня. Остывший рассол процедите и охладите до температуры 2–4 °С. Свежее сало нарежьте кусками средней величины, уложите

в пропаренные литровые банки и залейте охлажденным рассолом. Закройте банки полиэтиленовыми крышками и поставьте в прохладное место. В таком виде сало может храниться несколько месяцев, не теряя своих качеств и не меняя цвета.

Для еще более длительного хранения пряное сало в банках можно законсервировать. Для этого свежее сало нарежьте кусочками длиной 10–12 см и шириной 1,5–2 см. Затем обваляйте кусочки в смеси соли и молотого черного перца и плотно уложите в стерилизованные литровые банки, перекладывая их ломтиками чеснока. В каждую банку положите по 1 лавровому листу, накройте банки стерилизованными крышками и стерилизуйте их 30 мин при температуре 100 °С. После этого крышки закатайте.

Для засолки сала на очень длительное хранение используйте **смешанныйспособ посола**. Сначала посолите сало сухим способом (на 10 кг сала – 1 кг крупной соли), а спустя 4 дня залейте его холодным рассолом, чтобы оно было полностью им покрыто. Через каждые 4–5 дней переворачивайте и перекладывайте нижние куски сала наверх, а верхние – на дно посуды. Периодически поливайте сало рассолом для равномерного просола и во избежание образования желтых пятен. Через 3 недели сало нужно вынуть из рассола. Обсушите его, заверните в пищевую фольгу и положите в морозильную камеру. Хранить такое сало можно около года.

Приготовление колбас

Для приготовления колбас необходимо использовать только самые лучшие и свежие мясопродукты. Особенно важно это при изготовлении колбас, предназначенных для длительного хранения. Кроме свинины, говядины и телятины, для колбас используют баранину, конину, оленину, крольчатину, мясо домашней и дикой птицы, нутрии, дикой козы, медведя и т. д. В целом для колбасного производства может быть пригодно всякого рода свежее или свежезамороженное мясо (однако для колбас длительного хранения мороженое мясо лучше не использовать!), а также свиное сало, легкие, сердце, печень, кишки, свиная кожа (шкура), свиная головизна, щековина быка и теленка, свежая кровь.

Мясо для колбас непременно должно быть охлажденным и созревшим, взятое от здоровых, лучше не очень молодых животных, поскольку молодое мясо не обладает достаточной плотностью (слишком насыщено влагой).

Мясо молодых животных перед изготовлением

колбасы нужно хорошо обсушить или, нарезав кусочками и посыпав 1/3 нормы соли, выдержать в холодном месте около суток.

Сало для колбас должно быть упругим, но не замороженным. Лучше всего подходит сало шейной или спинной части (шпик), которое предварительно выдерживают 2–3 суток в прохладном помещении.

Кишки для приготовления колбасы лучше брать сразу после убоя скота, но можно купить свежие кишки и на рынке. Обычно используют говяжьи, свиные или бараньи кишки – разумеется, хорошо вымытые и вычищенные. Говяжьи кишки применяют для изготовления практически всех видов колбас, но особенно они хороши для колбас, предназначенных для длительного хранения, поскольку толще и прочнее свиных. Свиные кишки обычно используют для приготовления домашних колбас с различными начинками: из говядины и свинины, из одной свинины, из курятины, из мяса кролика и нутрии; а также со всевозможными наполнителями: ливером, кровью, кашами и т. д. Бараньи кишки лучше всего подходят для изготовления сосисок или тонких колбасок типа охотничьих.

Чеснок, добавляемый в колбасу, нужно предварительно очень мелко нарезать и растереть с солью.

Все мясо задней половины говяжьей туши, за исключением голяшек, – это лучшее первосортное мясо для приготовления колбас. Мясо передней части ценится меньше, его используют для приготовления колбас более низких сортов или смешивают в фарше с другими видами мяса.

Мороженое мясо, прежде чем его обваливать, необходимо предварительно и постепенно разморозить, но не доводить до полного размягчения.

Подготовленное и выдержанное мясо измельчают в мясорубке или мелко рубят ножом. После этого подготавливают сало (шпик): кусок шпика нарезают пластами толщиной примерно 0,5 см, пласты складывают друг на друга и нарезают поперек полосками шириной 0,5 см, чтобы получились брусочки прямоугольного сечения. Их складывают по длине вместе и нарезают равными кубиками (крошат). Сало для колбас, предназначенных для жарки, нарезают острым ножом маленькими кусочками шириной и длиной по 1 см и толщиной

0,5 см. Кроме сала, в измельченное мясо добавляют соль, пряности и все перемешивают.

В качестве пряностей используют черный и белый перец (горошком, дробленый, толченый или молотый), а также стручковый, гвоздичный и душистый перец. Добавляют также корицу, гвоздику, лавровый лист, кардамон, мускатный орех, семена кориандра, чеснок, лук и сухие растертые пряные травы. Иногда в фарш добавляют немного пищевой селитры и сахара.

Для приготовления стандартной посолочной смеси на 10 кг рубленого мяса обычно берут 280–320 г сухой мелкой соли, 20 г мелкокристаллического сахара, 4 г пищевой селитры (необязательно), немного молотого черного и душистого перца, гвоздики, мускатного ореха и кардамона.

Охлажденный фарш смешивают с картофельной мукой и водой и набивают в кишки как можно быстрее – пока он еще холодный.

Для того чтобы правильно соединить фарш с водой, его укладывают горкой, сверху делают небольшое углубление (как в муке при замешивании теста), в которое постепенно, порциями, вливают воду. После каждой порции воды массу тщательно вымешивают руками. Готовым фаршем набивают кишки.

Какие бы кишки ни использовались (свежие, соленые или сушеные), прежде чем разрезать их на части, надо проверить их целостность. Для этого кишку погружают в теплую воду и в один из ее концов вдувают воздух. При этом все повреждения сразу же обнаруживаются появлением пузырьков. Именно в этих местах целесообразнее перерезать кишку. После проверки кишки разрезают на отрезки нужной длины и прочно завязывают их шпагатом с одной стороны.

Чтобы кишки были светлыми и без запаха, перед тем как наполнять фаршем, рекомендуется положить их в массу из натертого на мелкой терке картофеля и выдержать 15–20 мин.

Тщательно вымытые кишки еще раз промывают слабым раствором марганцовокислого калия. Затем каждую кладут на стол по отдельности, с одного конца сверху прижимают к столу гладкой скалкой и с усилием протягивают кишку под ней (как под прессом), тем самым удаляя излишнюю влагу. Если заполнить фаршем влажные кишки, приготовленные колбасы приобретут серый цвет по краям. Кишки набивают фаршем руками, тщательно трамбуя его.

Колбасы для копчения набивают фаршем очень плотно, так как в процессе копчения их объем

уменьшается.

По окончании набивки кишку слегка проминают рукой и перевязывают с другого конца шпагатом или бечевкой.

После этого батоны и круги колбасы должны пройти осадку, для чего их на некоторое время подвешивают в прохладном помещении. Полукопченые колбасы выдерживают до 6 суток, сырокопченые – 7—20 суток. Время осадки зависит и от толщины батонов: чем толще колбаса, тем оно продолжительнее. Осадка проводится в сухом холодном (около 0 °С), хорошо проветриваемом помещении.

После осадки колбасы коптят или слегка подкапчивают.

Выбор и подготовка птицы к копчению

У свежих тушек домашней птицы клюв глянцевый, сухой, упругий, без запаха; слизистая оболочка ротовой полости блестящая, бледно-розового цвета, незначительно увлажненная; глазное яблоко заполняет всю орбиту.

Цвет кожи свежих тушек беловато-желтый или бледно-желтый, местами с розовым оттенком, а у нежирной птицы – с красноватым оттенком. Поверхность кожи должна быть сухой, подкожный и внутренний жир – белым, слегка желтоватым.

Мышечная ткань должна быть плотной и упругой: у кур и индеек – светло-розового цвета (грудные мышцы – белые с розоватым оттенком); у гусей и уток – красного цвета. Поверхность мышечной ткани должна быть слегка влажная, но не липкая, запах – специфический для каждого вида птицы.

У тушек сомнительной свежести клюв тусклый, слизистая оболочка ротовой полости тусклая, розовато-серого цвета, с незначительным ослизнением или плесенью и слабым затхлым запахом. Мышечная ткань такой птицы недостаточно плотная, на разрезе – более темная, влажная и слегка липкая, с кисловато-затхлым запахом.

> *У мороженых тушек кур после 10 месяцев хранения жир приобретает слегка прогорклый запах и вкус, а после 12 месяцев хранения при температуре -10 °С запах и вкус жира становится еще более резким.*

> *Ощипать птицу перед потрошением будет намного легче, если предварительно погрузить ее в горячую воду (65–75 °С) на 2–3 минуты.*

Непотрошеные ощипанные тушки домашней птицы разделывайте в следующем порядке. Сначала отрежьте ноги до первого сустава и отрубите голову на уровне второго шейного позвонка. Затем отрубите шейку по последний шейный позвонок, но вначале на спинке тушки у основания шейки прорежьте кожу. И только после этого отрубите шею, частично освободив ее от кожи (ее оставляют для того, чтобы при заправке закрыть зобную часть и место отруба). У кур и цыплят кожу отрезают примерно с половины шейки, а у уток, гусей и индеек – с 2/3 шейки. Крылья у птицы, за исключением цыплят, отрубите по локтевой сустав, а ножки – по пяточный сустав (у цыплят крылья оставляют при тушке). Гортань и зоб можно удалить через разрез на шее, но

можно сделать это и во время потрошения тушки. Для этого разрежьте брюшко посредине от конца грудной кости до анального отверстия и через разрез удалите зоб вместе с пищеводом. Затем осторожно удалите желудок, кишечник, легкие, сердце, почки, печень, селезенку, яичник, яйцевод и семенники, а также жир (сальник). Особенно аккуратно отделяйте печень от кишок, стараясь при этом не разрезать желчный пузырь. Желудок тоже отделите от кишок, разрежьте и удалите внутреннюю твердую кожицу. При потрошении следите за тем, чтобы содержимое кишок не соприкасалось с мясом, иначе от этого оно может преждевременно испортиться. Внутренности также можно осторожно удалить через разрез под крылом. Выпотрошенную тушку тщательно промойте в холодной воде.

Для посола птицы обычно используют два вида разделки тушки: на половинки и на пласт. На половинки чаще всего разделывают крупные тушки птиц. Для разделки положите птицу на чистую доску спинкой вниз, поставьте изнутри тушки большой нож на середину спинной части и, ударяя по ножу деревянным молотком или скалкой, последовательно разрубите кости спины. Таким же образом, перевернув тушку, ровно разрубите и грудную кость, а затем удалите остатки внутренностей в образовавшихся половинках.

При разделке на пласт разрубите только грудную кость, получив распластанную тушку. После разделки удалите остатки внутренностей и тщательно промойте тушку в холодной воде.

Посол птицы

Для приготовления стандартной посолочной смеси на 10 кг подготовленной птицы берут 700 г соли, 5 г аскорбиновой кислоты в порошке и 15 г мелкокристаллического сахара. Для придания соленой птице пряного аромата в посолочную смесь можно добавить душистый молотый перец, а лавровый лист положить при укладке каждого ряда полутушек.

Для приготовления рассола на 10 л охлажденной кипяченой воды берут 1,9 кг соли, 50 г сахара, 25 г селитры или 5 г аскорбиновой кислоты в порошке.

Сначала тщательно натрите тушки птицы посолочной смесью с обеих сторон, затем уложите рядами в крепкую непротекающую тару, дно которой предварительно посыпьте солью. Полутушки кладите как можно плотнее и обязательно кожей вниз. Сверху на последний ряд положите деревянный круг с гнетом и поставьте посуду с птицей в холодное место. В таком виде выдерживайте полутушки в течение 2 суток. Поскольку образующегося рассола

будет недостаточно для покрытия всего мяса, добавьте в тару рассол. Это обеспечит более равномерное просаливание птицы. В рассоле выдерживайте полутушки 8—10 суток в зависимости от их размера и вида. К примеру, продолжительность выдерживания уток меньше, а гусей – больше.

Вяление птицы

Для того чтобы приготовить вяленую птицу, подготовленную тушку изнутри и снаружи хорошо натрите солью, затем заверните в пергаментную бумагу или целлофан. Крепко перевяжите сверток бечевкой, чтобы не было доступа воздуха, и подвесьте его в защищенном от ветра месте (на чердаке или в сарае). Через 3–4 месяца птица будет готова. Готовое мясо должно быть упругим.

Выбор и подготовка кролика к копчению

У свежих кроликов слизистая оболочка ротовой полости блестящая, бледно-розового цвета, незначительно увлажненная; глазное яблоко заполняет всю орбиту.

Цвет кожи свежих кроликов белый, местами с желтовато-розовым оттенком, а у нежирных – с бело-розовым оттенком. Поверхность кожи кроликов должна быть сухой, подкожный и внутренний жир – белый, легкоплавкий.

Мышечная ткань должна быть плотной и упругой. Поверхность мышечной ткани слегка влажная, но не липкая. У несвежих кроликов мышечная ткань недостаточно плотная, на разрезе более темная, влажная и слегка липкая с кисловато-затхлым запахом.

Разделывать тушки кролика начинайте с того, что, слегка оттянув брюшную стенку, надрежьте ее, после чего в образовавшееся отверстие введите два пальца левой руки и с их помощью, поддерживая и раздвигая брюшину, осторожно разрежьте ее до тазовых костей и грудино-реберной перегородки. Затем перережьте лонное сращение тазовой кости и удалите кишечник и желудок. Будьте осторожны, старайтесь не повредить кишки и не запачкать их содержимым тушку. Для этого отделите прямую кишку и мочеполовые органы кролика, левой рукой осторожно опустите их ниже головы тушки и только после этого вынимайте из брюшной полости кишечник и желудок. Чтобы полностью удалить кишечник с желудком, отрежьте пищевод у грудобрюшной перегородки. Затем удалите печень, предварительно освободив ее от желчного пузыря. Для этого захватите его двумя пальцами за узкую часть и аккуратно отделите. Отрежьте голову у первого шейного позвонка, затем рассеките грудобрюшную перегородку и извлеките дыхательное горло, пищевод, сердце и легкие.

Парны́е кроличьи тушки перед посолом необходимо охладить. Для этого их подвешивают за задние лапы и выдерживают примерно 6—10 ч при температуре 0–6 °С. Остывшие тушки хранят при температуре 0–4 °С либо сразу солят, а затем коптят.

> *Вкус кроличьего мяса в результате посола ухудшается, мясо теряет свои кулинарные качества и пищевую ценность. Для длительного хранения мясо кроликов лучше вялить или коптить.*

Вяление кролика

Для вяления кролика сначала необходимо приготовить рассол из расчета 150–200 г соли на 1 л воды. Растворите соль в воде и доведите рассол до кипения. Подготовленные тушки кроликов опустите в кипящий рассол на 1–2 мин. Затем подвесьте тушки в проветриваемом помещении и выдерживайте при температуре около 10 °С в течение 15–20 суток. Вяленых кроликов можно хранить в сухом затемненном, хорошо проветриваемом помещении при температуре не выше 10 °С не более 3 месяцев.

Перед тем как готовить блюда из вяленого кролика, его надо вымочить в холодной воде, чтобы мясо стало мягким.

Выбор и подготовка рыбы к копчению

Покупайте только свежую, а еще лучше живую рыбу, выловленную в экологически чистых водоемах.

У свежей рыбы тушка прогибается и свободно провисает под собственной тяжестью, если взять ее за голову и подержать в вертикальном положении. Если спинка и туловище не гнутся – рыба скоро начнет разлагаться.

Здоровая живая рыба должна быть упитанной и подвижной. Ее жабры должны равномерно опускаться и подниматься. Чешуя не должна иметь пятен и повреждений. Малоподвижную рыбу, которая плавает на боку или брюхом вверх, в принципе, можно использовать, если ее тело плотное, слизь прозрачная, жабры красные, а глаза выпуклые.

У свежей рыбы жабры красные, имеют запах реки и водорослей. Глаза выпуклые, без белесой пленки. Если жабры синие, покрыты слизью, а глаза поблекли или побелели – рыба на грани протухания. У такой рыбы ребра отделяются от мяса, торчат из брюшины, а тушка рыхлая, при нажатии на ней остается вмятина. Еще один явный признак некачественной рыбы – гнилостный запах.

Свежесть замороженной рыбы можно определить, отварив небольшой кусочек в кастрюле под крышкой. Качество запаха мороженой рыбы иногда можно определить, проткнув толщу разогретым ножом. Правильно замороженная рыба практически не теряет своих вкусовых качеств и сохраняет естественную окраску, светлые выпуклые глаза, яркие красные жабры, плотное тело.

Перед тем как заморозить, рыбу нужно очистить, выпотрошить, отмыть от слизи и несколько раз промыть. Затем ее необходимо очень быстро и тщательно заморозить. При таком способе хранения рыба может ждать копчения до 6 недель.

Перед копчением рыбу быстро размораживают – кладут ее в посуду со свежей водой, которую несколько раз меняют. Нельзя применять для размораживания теплую воду. Размороженную рыбу нельзя подвергать механической обработке – отбивать или сдавливать. После размораживания рыбу засаливают.

Рыбу (за исключением сигов) вовсе не обязательно и даже нежелательно очищать от чешуи, особенно если она достаточно плотная и красивая на вид, поскольку чешуя защищает мясо рыбы от грязи и копоти, если рыбу затем будут коптить.

Необходимость в чистке возникает, если чешуя повреждена и имеет непрезентабельный вид. Рыбу, у которой чешуя плотно прилегает к коже (речной окунь, линь), перед удалением чешуи рекомендуется на секунду погрузить в горячую (85–90 °С) воду – после этого чешуя легко очистится. Но если рыбу передержать, чешуя будет сходить вместе с кожей.

Мелкую рыбу не надо ни чистить, ни потрошить – ее солят, а затем коптят целиком. Рыбу среднего размера (весом от 1 до 3 кг) также можно не потрошить.

Очищенную рыбу обмывают холодной водой и потрошат.

Потрошить рыбу можно двумя способами: сделать разрез по спине вдоль хребта (для крупной рыбы) или продольно разрезать брюшко (для небольшой рыбы). И в том и в другом случае целью потрошения рыбы является удаление внутренностей, включая молоки или икру. Эта процедура должна проводиться с максимальной осторожностью, чтобы не повредить внутренности, особенно желудочно-кишечный тракт. Если повредить, к примеру, желчный пузырь, то рыба будет испорчена, поскольку разлившаяся желчь сделает мясо горьким.

Если разрезать рыбу по брюшку от анального отверстия, концом ножа можно случайно проколоть кишечник, в результате чего содержимое кишечника загрязнит брюшную полость рыбы. Поэтому при потрошении рыбы со стороны брюшка лучше делать разрез от головы, проводя его между грудными плавниками до заднего прохода – так удастся избежать повреждения желудка и кишечника. Сделав разрез по брюшку, перережьте пищеварительный тракт в самом начале – в том месте, где начинается голова, затем осторожно извлеките его вместе со всеми внутренностями, включая икру или молоки, отделяя по направлению к хвосту. Все сделано правильно, если кишка оборвется у анального отверстия и ее всю можно будет вынуть. При этом в теле рыбы останется почка (она располагается вдоль позвоночника) – ее можно удалить с помощью ложки.

При потрошении угря обратите особое внимание на то, чтобы была удалена последняя часть почки, которая находится за анальным отверстием на брюшке.

Брюшко таких рыб, как форель, сиг, хариус, имеет мягкую поверхность, поэтому их легко потрошить с помощью остро заточенного ножа. У карпов и линей брюшко жесткое – их брюшную полость лучше вскрывать кухонными ножницами или секатором, предварительно

сделав маленький надрез острием ножа.

Если вы потрошите крупную рыбу, разрез делайте через спину вдоль хребта, отсекая ребра от позвоночника с одной стороны, для того чтобы не затронуть брюшную полость и не повредить тонкую пленку, прикрывающую слой жира на брюшке. Что же касается рыбы с разрезанной спиной, внутренности из нее надо вынуть точно так же, как при потрошении со стороны брюшка, а при должной сноровке можно удалить и кости позвоночника.

Крупную рыбу можно разделать также на поперечные куски либо на два продольных филе. Для этого потребуются сноровка и длинный узкий хорошо заточенный нож.

> *При потрошении всех видов рыбы обязательно вырезайте жабры, причем вместе с плечевым поясом костей. Благодаря этому удастся избежать кровяных подтеков, которые через некоторое время могут проступить на коже копченой рыбы, что ухудшает ее внешний вид.*

Из свежей рыбы, предназначенной для копчения, сливают кровь. Для этого между грудными плавниками делают глубокий разрез острым ножом и дают жидкости стечь.

В процессе разделки рыбу не рекомендуется сильно изгибать и сдавливать.

После потрошения рыбу снова промывают холодной водой; брюшную полость моют под струей воды или меняют воду несколько раз. Для ополаскивания используют прохладную питьевую воду (около 10 °С).

Очищенную и выпотрошенную рыбу весом до 200 г обычно используют для тепловой обработки в целом виде, без головы или с головой, но без жабр.

Более крупную рыбу (весом от 200 г до 1 кг) рекомендуется разделывать со стороны позвоночника. Для этого у краев жаберных крышек тушки делают глубокий надрез мякоти, перерубают позвоночник, отделяют голову и вместе с ней удаляют внутренности, а через образовавшееся отверстие – остатки внутренностей, после чего тушку тщательно промывают.

Разделанную рыбу весом более 1 кг после промывания следует распластовать, то есть разрезать вдоль по позвоночнику на две половины. Так легче нарезать рыбу кусками и лучше сохранить ее структуру во время копчения.

Для пластования разделанную тушку рыбы кладут на стол или деревянную доску и вдоль спинки по позвоночной кости от

головы до хвостового плавника прорезают мякоть рыбы вместе с реберными костями. При этом получают две половинки (филе), одна из которых содержит мякоть с реберными костями, а другая – мякоть с позвоночной и реберными костями.

Для получения филе рыбы с кожей, но без реберных костей, снятое с позвоночной кости филе кладут на стол кожей вниз и, придерживая реберные кости ладонью одной руки и держа нож в другой, аккуратно срезают реберные кости.

Для получения филе без кожи и костей рыбу, не очищая от чешуи, потрошат и промывают. Затем с обеих сторон тушки вдоль хребтовой кости и спинного плавника (во всю длину от головы до хвостового плавника) делают надрез мякоти и срезают вначале одно филе, а потом, перевернув рыбу на другую сторону, срезают другое филе. После этого срезают реберные кости, а затем удаляют кожу вместе с чешуей.

Бесчешуйчатую рыбу (сома, навагу, налима, угря) в основном разделывают так же, как и чешуйчатую, только в начале обработки вместо удаления чешуи тщательно счищают с кожи имеющуюся на ней слизь, а в некоторых случаях – полностью удаляют кожу. Для удаления слизи тушку рыбы надо тщательно протереть поваренной солью, а затем промыть.

> *Все операции по подготовке рыбы к посолу проводите в чистом прохладном месте. Защищайте подготовленную рыбу от мух и прочих насекомых, способных занести на мясо рыбы болезнетворные микроорганизмы и личинки паразитов. Чтобы защитить обработанную рыбу, достаточно накрыть ее чистой марлей, сложенной в 2–3 слоя.*

Посол рыбы

Правильная засолка – обязательное условие получения вкусной копченой рыбы.

Рыбу разных видов и размеров перед копчением солят раздельно. Для соления рыбы можно использовать бочки из твердых пород дерева, емкости из нержавеющей стали или эмалированные, пластиковые ведра.

Для **посола сухим способом** пригодны вобла, густера, тарань, лещ, карп, окунь, судак, сазан, жерех, красноперка, плотва, подлещик, рыбец, чехонь, хамса, килька, сардины, ставрида и т. д. Но особенно он хорош для речной рыбы среднего размера (весом от 250 до 500 г).

Перед посолом, если это необходимо, помойте рыбу

и обсушите, если нет – оботрите ее чистой тряпкой. Хамсу, кильку и сардины солите без потрошения, у ставриды удалите жабры и внутренности, не разрезая брюшка. У рыб весом более 1–1,5 кг, кроме удаления жабр и внутренностей, разрежьте брюшко или сделайте разрез вдоль спинки и удалите внутренности, а затем осторожно протрите брюшную полость сухой чистой хлопчатобумажной тряпкой.

Для приготовления стандартной посолочной смеси на 10 кг рыбы берут 1,5–1,7 кг соли (для слабого посола), 2 кг соли (для умеренного посола), 2–3 кг соли (для крепкого посола). Кроме соли, в посолочную смесь можно добавить и другие приправы: измельченные ягоды можжевельника, молотый перец, мелко нарезанный лук и даже чеснок.

> *Для посола используют крупную соль. При низкой температуре она растворяется медленно и ей требуется влага, которую она как раз и вытягивает из рыбы. Мелкая соль не оказывает такого эффекта, она быстро превращается в плотную корку, которая моментально просаливает верхний слой рыбы, но не обезвоживает его, что приводит к быстрой порче продукта.*

> *Пряности можно добавлять в посолочную смесь или в рассол или укладывать непосредственно в посуду.*

На дно подготовленной посуды для посола (прочной бочки, эмалированной кастрюли или ведра, бака из нержавейки) насыпьте слой соли. Потрошеную рыбу щедро посыпьте солью снаружи и внутри и уложите в посуду для посола вверх брюшком. Подготовленную непотрошеную рыбу обваляйте в соли и также уложите в посуду брюшком кверху. При сухой засолке спинку рыбы натирают солью больше, чем тонкую брюшную складку. При этом виде засолки существует опасность, что спинка будет слабо просоленной, а брюшная полость – пересоленной. Из-за разницы в содержании влаги в тушках соль в некоторых местах может кристаллизоваться, поэтому отдельные рыбы или части их тушек будут неизбежно иметь различную крепость посола.

Укладывайте рыбу слоями, причем если в первом слое рыба уложена в одном направлении, то в следующем кладите ее в противоположном, то есть головы на хвосты, а хвосты – на головы. Вниз надо класть более крупную рыбу, а на нее – мелкую. Уложенную в посуду рыбу засыпьте слоем соли, сверху положите перфорированный деревянный круг и поставьте на него гнет (чистый камень или банку с водой), причем чем больше будет рыбы, тем тяжелее должен быть гнет. Посуду с засоленной рыбой

накройте крышкой и поместите в холодный погреб. В прохладном помещении относительно мелкую рыбу можно держать в посолочной смеси максимум 3 ч, тогда как более крупной требуется до 4 ч засолки. Например, лосось весом 3 кг перед холодным копчением должен находиться в посолочной смеси 10–11 ч, а та же рыба весом 4 кг – уже 13–14 ч.

Жирную рыбу (мойву, скумбрию, палтуса, ставриду, зубатку, камбалу, толстолобика, сома, налима) после натирания крупной солью заворачивают в пергамент (каждую рыбину или пласт рыбы отдельно), чтобы предотвратить окисление жиров. Затем рыбу послойно укладывают в эмалированную посуду, лучше в лотки с крышкой. Сверху все накрывают пергаментом, подогнув его края. Желательно уложить рыбу небольшой горкой и прижать крышкой, зафиксировав крышку веревкой или проволокой. Продолжительность посола мелкой рыбы – 1 день, крупной – 2–3 дня. Засолка размороженной в холодной воде рыбы длится несколько дольше – до 4 дней.

> *Укладывайте рыбу в посуду равномерно, иначе в получившихся пустотах останется воздух – источник вредных микроорганизмов.*

> *Правильно рассчитывайте вес гнета: если вес будет слишком малым, давление на рыбу будет недостаточным и внутри останется лишний воздух, что будет способствовать появлению вредных микроорганизмов. Следите также за тем, чтобы гнет располагался строго в центре деревянного круга.*

Через 2 дня проверьте, достаточно ли образовалось рассола, чтобы покрыть всю рыбу. Если достаточно, следите за его состоянием, пока рыба созревает. Если недостаточно, добавьте немного свежего рассола, приготовленного из расчета 200 г соли на 1 л воды. Если добавить в рассол примерно 1 ст. л. сахара, рыба получится еще вкуснее.

Обычно через 3–7 дней (в зависимости от размера) рыба полностью просаливается. Выньте ее из рассола, промойте в проточной воде, обсушите на воздухе и сложите в деревянный ящик или корзину на хранение.

> *Оставшийся рассол повторно использовать нельзя. Остатки крови и слизи в нем делают его непригодным для следующего посола.*

Большое количество рыбы можно засолить в деревянном

некрепко сколоченном ящике, то есть ящике со щелями. На 10 кг рыбы возьмите 2 кг соли. Уложите посыпанную солью рыбу в ящик, посыпьте рыбу солью, сверху на нее положите деревянный круг с гнетом, ящик поставьте в яму, выкопанную в прохладном месте, сверху накройте его полиэтиленом. Сок, который будет выделяться из рыбы, постепенно будет вытекать из ящика и уходить в землю, рыба же под воздействием соли и гнета будет уплотняться. Гнет надо подбирать с таким расчетом, чтобы он был в состоянии продавить своим весом всю толщу рыбы и максимально вытеснить из нее воздух.

Небольшое количество мелкой рыбы можно засолить по тому же принципу, но немного иначе. Для этого понадобятся две доски (подойдет и фанера) и большой кусок ткани. Впрочем, вместо одной доски можно воспользоваться столом, желательно деревянным, некрепко сколоченным и стоящим на открытом воздухе. Уложите ткань на доску так, чтобы ее края свисали, на ткань выложите непотрошеных рыбок, посыпанных солью. Укладывайте их слоями, чтобы спинка одной ложилась на брюшко другой. Уложив рыбу, посыпьте ее солью, заверните края ткани и туго стяните. На этот сверток положите доску, на нее – гнет. Обычно для просаливания таким способом мелкой рыбе (весом до 300 г) требуется 3 дня, средней (до 1 кг) – 5 дней, а крупной – до 10 дней и более.

Если вы хотите оставить соленую рыбу для более длительного хранения, достаньте ее из засолочной тары, удалите мокрую соль с поверхности и из брюшка, промыв рыбины в свежем рассоле. Затем уложите рыбу в прочную (без щелей) чистую бочку. Укладывайте рыбины вплотную, немного внахлест друг на друга, располагая слои крест-накрест и слегка трамбуя их руками или каким-нибудь тяжелым предметом (плоской тарелкой или деревянным кругом, чтобы не повредить нежные рыбьи тушки). Плотно уложенную в бочку соленую рыбу закройте крышкой и поставьте в прохладное или очень холодное место на хранение. В таком виде соленую рыбу можно хранить несколько месяцев.

Чтобы избавиться от специфического рыбного запаха, издаваемого бочкой с соленой рыбой, укладывая рыбу в бочку, перекладывайте ее слои свежей, хорошо промытой крапивой.

Чтобы засолить речную рыбу, обмойте ее в большом количестве воды, удалите внутренности и жабры. Очень крупные

тушки разрежьте на 2 части. Каждую тушку или часть натрите со всех сторон солью (175–200 г соли на 1 кг рыбы), уложите в засолочную посуду и засыпьте толстым слоем соли. Сверху на соль положите плоскую тарелку с гнетом.

Посоленная таким способом рыба выделяет часть сока, в результате чего образуется рассол, в котором ее можно хранить долгое время.

Перед употреблением вымочите рыбу в воде комнатной температуры в течение 2–3 суток, меняя ее несколько раз. После этого рыбу можно готовить так же, как свежую.

Чтобы подготовить к посолу сельдь, разрежьте брюшко рыбы и удалите все внутренности. Острым ножом разрежьте кровеносные сосуды, которые находятся в глубине грудной полости, удаляя из них кровь. Разделанную сельдь 2–3 раза промойте холодной водой, чтобы как можно лучше удалить кровь. После этого обсушите рыбу, посыпьте со всех сторон солью (200 г на 1 кг рыбы), наполните ею брюшко и жаберные полости. Затем уложите рыбу в эмалированную или деревянную посуду, посыпьте солью и храните в холодном и темном месте. Перед употреблением вымочите соленую сельдь в воде.

Соленая сельдь плохо хранится в домашних условиях: на поверхности рыбы появляется желтый налет («ржавчина»), образующийся в результате окисления жира. Для предупреждения «ржавления» можно хранить сельдь в закрытой посуде в рассоле, приготовленном из расчета 200 г соли на 1 л воды. Посуда с сельдью должна находиться в темном прохладном помещении или в холодильнике. Срок хранения сельди в рассоле в холодильнике – 20–30 дней, в погребе – до 10 дней.

Для посола свежезамороженной рыбы можно использовать посолочную смесь, приготовленную из расчета: 3 ст. л. соли среднего помола и 2 ст. л. сахара на 1 кг рыбы. Можно добавить в посолочную смесь измельченные пряности по своему вкусу или воспользоваться готовой смесью для рыбных блюд.

Мороженую рыбу разморозьте при комнатной температуре без воды и подогрева. Выпотрошите рыбу, промойте, разрежьте на отдельные куски и каждый кусок обсушите бумажным полотенцем. После этого осторожно удалите плавники и крупные кости. По желанию филе можно срезать с костей, кожу можно оставить. Приготовьте посолочную смесь, смешав соль с сахаром, и натрите куски рыбы со всех сторон. Уложите их

в эмалированную или фаянсовую посуду, сверху положите плоскую тарелку и придавите ее небольшим грузом. Поставьте посуду с рыбой в прохладное место (можно на нижнюю полку холодильника). Через 1–1,5 суток готовую рыбу выньте из рассола, разложите на бумажном полотенце и дайте просохнуть в течение нескольких часов.

Перед тем как укладывать натертые солью куски рыбы в посолочную посуду, можно завернуть их в марлю – каждый кусочек отдельно. В этом случае для просола рыбы требуется чуть больше времени – 1,5–2 суток (в зависимости от размера кусков).

Для приготовления посолочной смеси с укропом на 1 кг свежезамороженной рыбы берут 5–6 ст. л. соли среднего помола, 5–6 ст. л. сахара и 200 г свежей зелени укропа. Мороженую рыбу разморозьте при комнатной температуре без воды и подогрева. Выпотрошите рыбу, промойте, разрежьте на отдельные куски и каждый кусок обсушите бумажным полотенцем. После этого осторожно удалите плавники и крупные кости. По желанию филе можно срезать с костей, кожу можно оставить. Смешайте соль с сахаром и хорошенько натрите этой смесью куски рыбы. Промытый укроп обсушите на полотенце. На дно посуды для посола уложите 1/3 веточек укропа, на них выложите половину кусков рыбы кожей вниз. Накройте рыбу 1/3 укропа, на него уложите оставшуюся рыбу (теперь кожей вверх) и прикройте ее оставшимся укропом. На укроп положите плоскую тарелку с гнетом, закройте посуду крышкой и оставьте при комнатной температуре на 8 ч. Затем посуду с рыбой поместите в холодильник на 2 суток.

Для более равномерной засолки или придания рыбе пряности используют **способ мокрого посола**. Для приготовления рассола на 10 л питьевой воды обычно берут 1 кг соли. Важно помнить: чем короче время засолки, тем выше должно быть содержание соли. Например, если при закладке рыбы на ночь (то есть на 10–12 ч) можно использовать рассол из 800 г соли и 10 л воды, то при кратковременной засолке (в течение 3–4 ч) содержание соли необходимо увеличить на 12–13 %.

При мокром посоле рыбы предпочтение следует отдавать не узкой посуде с высокими краями, а неглубоким пластиковым кюветам, в которых нижние слои рыбы сдавливаются в меньшей степени. Тем самым достигается лучшее, более равномерное проникновение соли в тушки рыбы. Небольшие порции рыбы удобно

солить в миске с рассолом, накрыв ее тарелкой с грузом.

Разновидность мокрого способа – ***провесной посол***. Выбирайте для него некрупную рыбу, поскольку она будет солиться непотрошеной. Рассол готовьте такой концентрации, чтобы в нем плавало опущенное туда яйцо. Подготовленные тушки подвесьте к прутьям, уложенным сверху на емкость с рассолом, причем тушки должны быть полностью погружены в рассол и расположены так, чтобы они не сдавливали друг друга. Как правило, так солят рыбу с нежным мясом, которое нуждается в щадящих способах соления. Через 5–7 дней (в зависимости от размера) рыба будет готова. Выньте рыбу из рассола, обсушите или подвесьте для подвяливания. Оставшийся рассол вылейте.

В жаркую погоду солить рыбу этим способом нельзя!

Чтобы посолить рыбу для длительного хранения, для приготовления посолочной смеси на 1 кг рыбы возьмите 200 г соли, а для рассола: на 1 л воды – 200 г соли. Свежую рыбу промойте в холодной воде, затем удалите жабры и внутренности, сделав разрез по спине и не разрезая брюшка. Подготовленную таким образом рыбу тщательно промойте в слабо подсоленной воде (2 ст. л. соли на 1 л воды) до полного удаления крови и дайте воде стечь. После этого засыпьте соль внутрь брюшной полости каждой рыбы, уложите их брюшком вверх в эмалированную посуду, пересыпая солью, накройте чистой тарелкой или деревянным кругом, установите гнет и поместите в холодный погреб. На 2-й день слейте образовавшийся красноватый сок и замените его свежеприготовленным охлажденным рассолом. Повторите смену рассола еще 2 раза – на 4-й и 6-й день. Процесс созревания рыбы, засоленной этим способом, в холодном помещении длится 10 суток, а в неохлажденном – 6–7 суток. После созревания разложите соленую рыбу в трехлитровые банки (как можно плотнее), залейте ее новым рассолом, накройте крышками и храните в холодном темном месте.

При замене старого рассола новым количество вливаемого рассола должно быть равно количеству слитого.

Перед употреблением крепкосоленую рыбу необходимо вымочить в холодной воде. Сначала промойте рыбу холодной проточной водой. Если мясо рыбы очень плотное, ее надо вымачивать 5—10 ч, меняя воду 2–3 раза. Есть такое мнение, что

рыбу надо вымачивать столько часов, сколько дней ее солили. Количество соли, остающееся в мясе рыбы после вымачивания, должно быть в пределах 5–7 %. Некоторые виды рыб (сельдь, скумбрию, ставриду) можно вымачивать не только в воде, но и в слегка разбавленном водой холодном молоке или в холодном крепко заваренном черном чае. Для этого достаточно 3–4 часов.

Приготовить слабосоленую рыбу можно следующим образом. Свежую рыбу промойте в холодной воде, затем удалите жабры и внутренности, сделав разрез по спине и не разрезая брюшка. Подготовленную таким образом рыбу тщательно промойте в слабо подсоленной воде (2 ст. л. соли на 1 л воды) до полного удаления крови и дайте воде стечь. После этого засыпьте соль внутрь брюшной полости каждой рыбы, уложите их брюшком вверх в эмалированную посуду, пересыпая солью, накройте чистой тарелкой или деревянным кругом, установите гнет и поместите в холодный погреб. На 2-й день слейте образовавшийся красноватый сок, замените его свежеприготовленным охлажденным рассолом и выдерживайте рыбу в течение 2–3 дней. После этого выньте рыбу, промойте ее в подсоленной воде (2 ст. л. соли на 1 л воды) и дайте воде стечь. Оберните обсохшую рыбу чистой тканью и положите в холодное место. Через 3 дня малосольная рыба будет готова. Срок хранения малосольной рыбы на холоде – 5–7 дней.

Рыбу также можно солить в заранее приготовленном ***насыщенном тузлучном растворе***.

В ведре воды растворяют соль в таком количестве, чтобы сырая картофелина или яйцо плавали на поверхности. Такой рассол называют тузлуком. Чаще всего тузлучный раствор используется при вялении рыбы.

Свежую рыбу сразу нанизывают на бечевки или шпагат по 5—10 штук и опускают в приготовленный тузлук так, чтобы рассол покрывал ее полностью.

Мелкая рыба, засоленная в тузлуке, обычно просаливается за 2–3 суток, рыба средних размеров (весом до 1 кг) – за 5–8 суток. Просоленную рыбу вынимают из посолочной посуды и, не снимая со шпагата, промывают в большом количестве холодной воды. Делать это необходимо тщательно и не менее 20–30 мин. После того как вода стечет, связки рыбы подвешивают для просушки и вяления.

Существует более простой ***быстрый способ мокрого посола***. Он заключается в том, что соли кладут столько, сколько может принять вода. Это примерно соответствует соотношению 4:1. При такой высокой концентрации время посола заметно сокращается. Например, время посола для форели и сельди составляет от

1,5 до 2 ч, для филе скумбрии – 75 минут.

Целая рыба должна находиться в рассоле дольше, чем филе, а более постная рыба, например окунь по сравнению с жирной скумбрией, требует значительно более короткого времени засолки. Емкость с рассолом ни в коем случае нельзя оставлять в теплом помещении или на солнце. В идеале ее необходимо поместить в погреб с температурой от 7 до 12 ˚С.

> *После посола, независимо от способа – сухого или мокрого, – рыбу нужно основательно промыть питьевой водой, чтобы удалить остатки рассола. При этом смываются также слизь и остатки крови, растворившиеся в рассоле. Температура воды не должна превышать 20 ˚С. Можно достичь наибольшего эффекта, если положить рыбу в сито или пластиковую емкость с устройством для слива и обдать струей воды из шланга под большим напором, а затем многократно промыть ее.*

Копчение можно начинать сразу после этого, но, чтобы мясо рыбы было более плотным и тушки не сорвались с крюков, сначала нужно хорошо подсушить рыбу, а уже затем подвесить ее в коптильной печи. Качество копченой рыбы будет лучше, если подготовленную рыбу вначале подсушить не коптильным дымом, а теплым воздухом. Рыбу подсушивают на открытом воздухе под навесом в ясную погоду при температуре воздуха не выше 25 ˚С. Продолжительность подсушивания мелкой рыбы – 4–8 ч, крупной – 3–4 суток.

Перед горячим копчением посоленную рыбу обвязывают шпагатом или бечевкой из натуральных волокон (синтетические шнуры применять нельзя!). Это делается не только для того, чтобы рыбу можно было подвесить в коптильне, а чтобы тушки и куски не развалились в процессе копчения.

Подвешивание рыбы перед холодным копчением. В настоящее время известно много различных способов подвешивания рыбы в коптильне или коптильной печи. Собственно говоря, у каждого коптильщика имеются на этот счет свои предпочтения. Одни считают самым быстрым и надежным такой способ подвешивания: с помощью шпагата или бечевки диаметром 1–1,5 мм они завязывают крепкий узел на конце хвоста рыбы, перед самым хвостовым плавником. Таким способом можно подвешивать все виды рыб, жабры которых не были удалены (кроме угрей). У этого способа имеется два существенных преимущества: во-первых, на тушке не образуется кровоподтеков, так как рыба висит головой вниз; во-вторых, отпадает необходимость в долгой чистке металлических крючков.

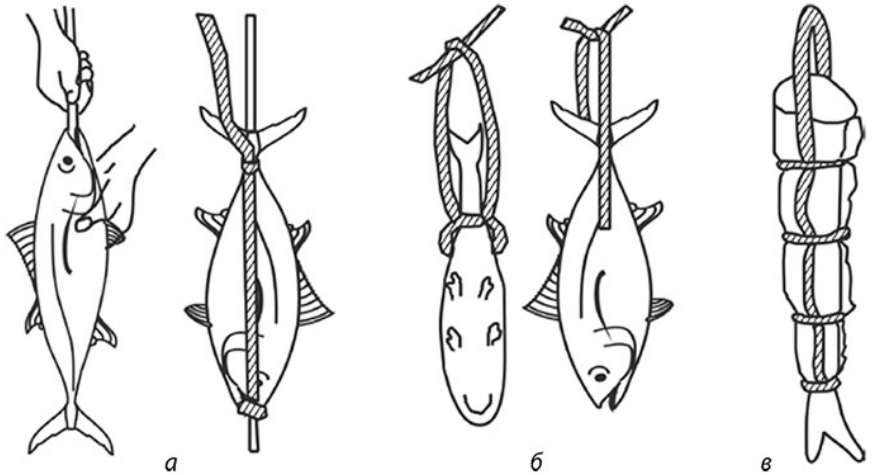


Рис. 6. Способы подвешивания рыбы для горячего копчения: *а* – подвешивание рыбы со вставной шпонкой; *б* – прошивка; *в* – обвязка

В зависимости от размера и вида рыбы возможны варианты:

а – тушку рыбы небольшого размера протыкают вдоль деревянной палочкой (шпонкой) и к ней уже привязывают шпагат;

б – небольшую рыбу прошивают шпагатом возле хвоста;

в – потрошеную тушку большой рыбы с головой или без нее обвязывают шпагатом (так же поступают с отдельными кусками филе и рулетами, свернутыми из филе).

Использовать шпагат можно только единожды.

Другие утверждают, что самый простой и быстрый способ подвешивания – это нанизывание рыб целиком на прутья из нержавеющей стали, причем прутья должны быть диаметром не более 8 мм и заострены с обоих концов. Рыбу на них нанизывают в подголовной области в направлении от брюшка к спинке. При нанизывании важно, чтобы рыбы находились на определенном расстоянии друг от друга, тогда дым сможет распространяться равномерно.

Третьи предпочитают использовать для подвешивания рыбы и шпагат, и прутья. Этот способ выглядит следующим образом. Подготовленные для копчения тушки надо так разложить на столе, чтобы они соприкасались хвостами и головами. Связывание производится одним куском шпагата, поэтому для ускорения работы надо подвесить моток шпагата над столом и по мере необходимости отпускать нить нужной длины. Соблюдая равное расстояние между рыбами (15–20 см в зависимости от

величины рыбы), конец хвоста продевают в завязанную на нити петлю («лассо») и затягивают.

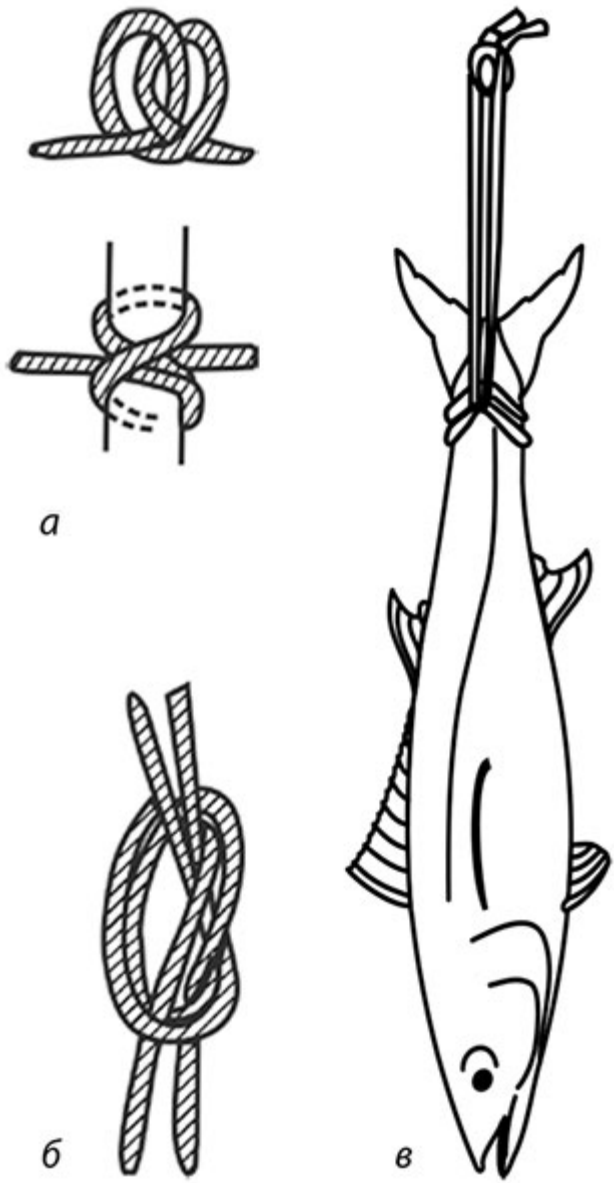


Рис. 7. Подвешивание рыбы для холодного копчения: *а* – последовательность завязывания петли «лассо»; *б* – верхний узел; *в* – подвешенная рыбная тушка

После того как на одном шнуре будет закреплено достаточное количество рыб, его надо перерезать посередине

между рыбами. Оба образовавшихся конца соединяются узлом, который называют верхним. Образуются петли длиной 8—10 см, через которые продевается металлический или деревянный прут. На пруте лучше всего сделать насечки, которые обеспечат при копчении определенное расстояние между рыбами и будут препятствовать тем самым соприкосновению и прилипанию тушек друг к другу. Если таких насечек нет, то перед началом копчения рыбу необходимо раздвинуть на определенное расстояние.

Четвертые любят подвешивать рыбу с использованием крючков, надетых на рамы, которые затем вставляют в коптильные печи, либо поперечные стержни или жерди из нержавеющей стали различной конфигурации, которые крепятся под потолком коптилен. Наиболее известен крючок S-образной формы. Его вонзают в тушку рыбы над головой в направлении спины таким образом, чтобы голова рыбы оказалась на крючке.

Более сложны, но очень интересны крючки, разработанные баварским форелеводом Рётцером – они позволяют легко и аккуратно подвешивать рыбу в коптильных печах. Это две металлические полоски шириной 4 см и длиной, соответствующей ширине печи, которые прочно скрепляются винтами на расстоянии, позволяющем перемещать между ними крючки, насаживая с обеих сторон полосок тушки.

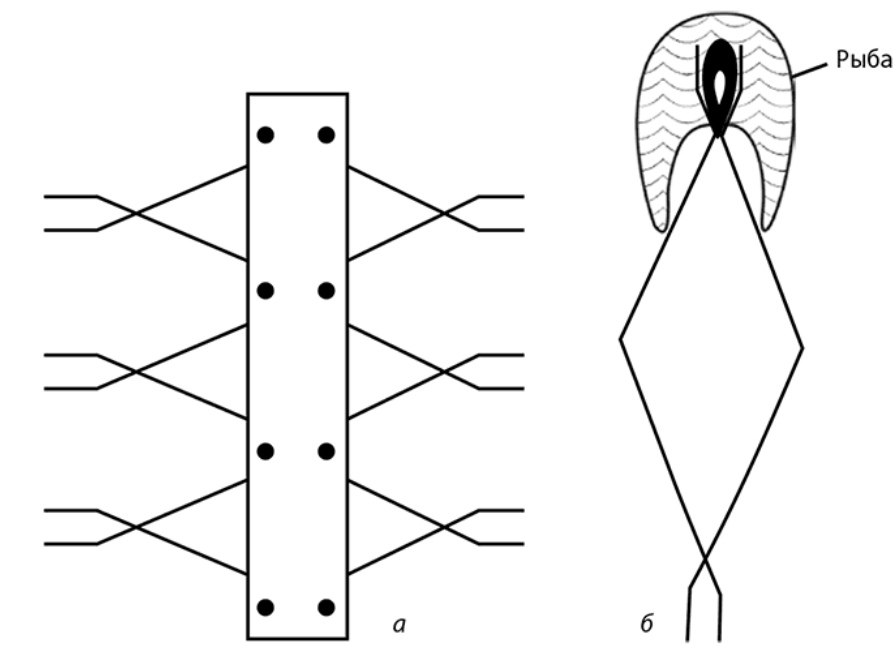


Рис. 8. Крючок Рётцера: *а* – общий вид крючков, скрепленных для подвешивания в коптильне; *б* – способ насаживания рыбьей тушки на крючок Рётцера

Рыбу насаживают в области подголовья со стороны вскрытого брюшка на оба шипа. Позвоночник оказывается при этом между обоими шипами. Эти шипы слегка загнуты вверх, и поэтому рыба не может с них соскользнуть. V-образное расширение к середине стержня раскрывает брюшко рыбы, препятствует соединению брюшины, обеспечивая тем самым равномерное окрашивание внутренних полостей и вертикальное положение рыбы.

Не менее надежны и так называемые двойные крючки из нержавеющей стали. Они бывают двух видов: двойные и трахейные.

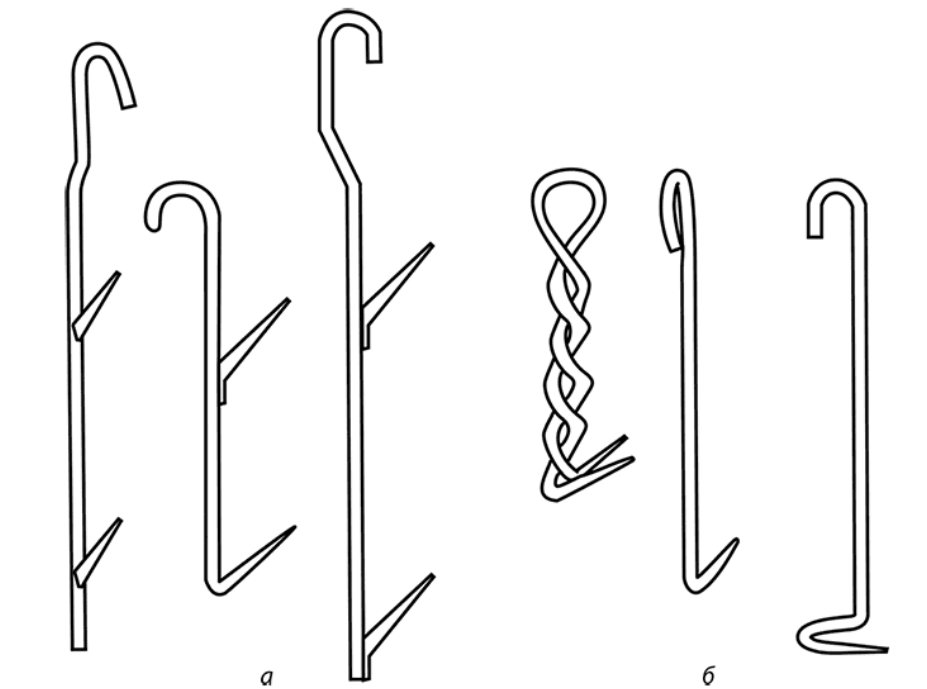


Рис. 9. Крючки для подвешивания рыбы в холодной коптильне: *а* – двойные; *б* – трахейные

В обоих случаях на самом крючке, имеющем закругление сверху, на расстоянии нескольких сантиметров друг под другом прикреплены два шипа для подвешивания рыбы. В одном варианте эти шипы укреплены в том же направлении, что и верхнее закругление, предназначенное для навешивания крючка. В другом случае оба шипа образуют прямой угол по направлению закругления крючка. Это позволяет подвешивать рыбу со стороны брюшка или с боковой стороны тушки. Оба шипа надо вонзить в позвоночник рыбы со стороны брюшка. Двойной

крючок с шипами на уровне верхнего закругления для подвешивания обычно используется с изгибом по профилю крючка. Этот изгиб находится под подвесной дугой и сверху шипов. Изгиб должен максимально способствовать вертикальной позиции подвешенных рыб. Формы крючков, как видно на рисунке, многообразны. Четвертый в ряду представляет собой дважды скрученную проволоку, нижние концы которой расходятся под углом 50°. Концы проволоки заострены и вонзаются в тело рыбы под головой слева и справа в области позвоночника. Изображенный последним в ряду трахейный крючок очень удобен в употреблении при копчении небольших форелей. Его вставляют сверху или снизу через рот и продавливают вокруг позвоночника.

Для подвешивания легких рыб небольшого размера можно использовать простую нержавеющую проволоку, загнутую на нижнем конце так, что она образует простой заостренный шип. Верхний конец для подвески можно согнуть по форме бруска рамы для подвешивания рыбы в печи.

Часть тех же крючков пригодна и для подвешивания продольных половинок тушек, на которые нередко разделывают крупную рыбу с широкой спинкой, такую как лещ и карп. Такие куски можно нанизать и на стержни, но целесообразнее пользоваться крючками. Часто для подвешивания разделенных пополам рыб применяется не S-образный крючок, а двойной, поскольку с одинарных крючков половинки тушек падают чаще.

Для подвешивания балычков крупных карпов, лещей, форелей или щук шириной около 5 см можно нанизывать их на прутья со стороны спины.

При копчении кусков во всех случаях лучше всего подвешивать их в печи, не снимая кожи, иначе рыба может упасть. Для подвешивания кусков с неснятой кожей можно использовать трахейные крючки. При использовании двойных крючков с рыбы можно снять кожу. Однако в этом случае ширина куска не должна быть намного больше длины каждого отдельно взятого шипа.

Для того чтобы копченая рыба быстрее приобрела красивый золотисто-желтый цвет, многие отказываются от просушки совсем и сразу после того, как вода стечет, размещают рыбу в не очень горячей коптильне. Но такая рыба быстро теряет свои качества и в процессе копчения может приобрести едкий привкус.

Для соления и вяления лучше всего подходит рыба зимнего и весеннего улова. До начала икрометания мясо рыбы содержит больше жира, поэтому в вяленом виде

такая рыба будет самой вкусной. Плюс сам процесс вяления в этом случае приходится на время, когда еще мало мух и проще защитить развешанную для провяливания рыбу от их личинок.

Определить качество соленой рыбы можно по следующим признакам.

Хорошо просоленная рыба издает приятный специфический запах.

У правильно просоленной рыбы спинка становится твердой и плохо сгибается. По этому признаку чаще всего и определяют готовность соленой рыбы.

Хорошо просоленная рыба должна быть твердой везде, в том числе и в области брюшка. Это можно проверить, нажав на него пальцами.

Глаза у правильно просоленной рыбы западают и становятся светлее, плавники и чешуя приобретают белесый оттенок, мясо становится темно-серым, а икра – желтовато-красной.

Если по окончании посола рыба мягкая и при легком растягивании внутри потрескивает, это значит, что она была несвежей или испортилась во время посола.

Если рассол, в котором солится рыба, стал мутным и вспенился, рыба, скорее всего, тоже окажется испорченной.

Если по окончании посола при нажатии на брюшко соленой рыбы слышатся хлюпающие звуки от движения воздуха, а затем ощущается неприятный запах, такую рыбу есть нельзя: она испорчена.

Сушка рыбы

Для сушки обычно выбирают скумбрию, пеламиду, осетра, сома и тарань.

Рыба, которую собираются сушить, должна быть свежей, без повреждений и ранений.

Отобранную рыбу моют и сортируют по величине, а после этого солят сухим или мокрым способом. Просоленную рыбу сушат двумя способами: в специальных сушильнях или печах (при определенной температуре подогрева) либо на открытом воздухе. Сушеную рыбу упаковывают в деревянные ящики, имеющие отверстия для проветривания. С этой же целью между тушками прокладывают тонкие сухие прутья. Хранить сушеную рыбу можно в сухом проветриваемом помещении около 1 года.

Для того чтобы засушить рыбу, сначала выпотрошите ее

и протрите полотняной тряпкой. Приготовьте посолочную смесь из большого количества соли и предварительно измельченных пряностей: черного и душистого перца, лаврового листа, ягод можжевельника, зерен кардамона. Затем хорошенько натрите рыбу посолочной смесью и уложите в эмалированную посуду, пересыпая солью с пряностями. Накройте рыбу деревянным кругом с гнетом и выдержите 1–2 суток. Затем слейте образовавшийся рассол, рыбу обсушите, нанижите на продетую через глазницы бечевку или проволоку и повесьте сушиться под навесом на солнечной стороне в хорошо проветриваемом месте.

Вяление рыбы

Для вяления подходит практически любая рыба – от мелких снетков до крупных осетров, из которых делают вяленый балык (скумбрия, чирус, кефаль, мойва, рыбец, шемая, судак, лещ, сазан, жерех, плотва, густера, подлещик, чехонь, окунь, уклейка, красноперка, язь, щука, карп). Но лучше всего использовать воблу, леща и тарань.

> *Свежепойманную рыбу сразу же обрабатывать для вяления нельзя. Сначала ее выдерживают несколько часов, уложив в кучки, а затем уже подготавливают к посолу.*

Рыбу длиной до 25–30 см солят целой, а более крупную обрабатывают как обычно для посола. Перед посолом рыбу моют в чистой воде. У рыбца, скумбрии, чируса, шемаи, тарани, воблы удаляют жабры и внутренности, причем внутренности удаляют через жаберные отверстия. У других видов помимо этого делают продольный разрез на спинке. Если тушки некрупные, то вялить их предпочтительнее или целиком, или в виде пластов, нарезанных вдоль позвоночника, или кусками весом примерно по 200 г, нарезанными поперек. Всю крупную рыбу потрошат, разрезая не со стороны брюха, а со спины. После потрошения рыбу обваливают в соли (на 1 кг рыбы – 200 г соли), закладывают соль в брюшную полость, а также втирают ее в продольный разрез на спинке.

> *Летом не стоит использовать для вяления непотрошеную рыбу, так как в этот период рыба в основном питается зеленью, которая быстро разлагается в брюшной полости, что придает мясу горький привкус и неприятный запах.*

Рыбу для вяления можно солить разными способами.

При посоле сухим способом рыбу готовят, втирая соль против чешуи, затем тушки плотно укладывают в деревянный ящик или какую-либо другую емкость, каждый ряд пересыпают слоем соли, придавливают гнетом и ставят в холодное место, например в подвал или погреб. За 5–7 дней рыба хорошо просаливается.

При мокром способе сначала нанизывают по нескольку рыбин на шпагат с помощью иглы, после чего связки рыбы укладывают в тару (бочку или эмалированную посуду), заливают рассолом (2,5 кг соли на 10 л охлажденной кипяченой воды), накрывают деревянным кругом с гнетом и выдерживают в холодном погребе 2–3 суток в зависимости от размера рыбы и погоды. Но чаще всего перед вялением рыбу засаливают в тузлуке.

После выдержки в рассоле рыбу вынимают из тары и тщательно промывают чистой холодной водой. Иногда, чтобы удалить излишек соли, рыбу приходится вымачивать. Если мясо очень плотное, то вымачивать рыбу в холодной воде нужно от 5 до 10 ч, меняя воду 2–3 раза. Как только рыба достаточно вымокнет, она начнет всплывать. Это происходит потому, что удельный вес пересоленной тушки больше, чем пресной воды, в результате чего она тонет. Всплытие же свидетельствует о том, что содержание соли в ней уже в норме. Норма соли – 5–7 % от веса рыбы.

Вымоченные тушки, пласты или куски раскладывают на бумаге и дают им обсохнуть. Затем рыбу нанизывают на шпагат, оставляя расстояние между тушками не менее 1 см. Вялят рыбу на открытом воздухе в умеренно теплые дни, но не на солнцепеке, а в тени, лучше под навесом в хорошо проветриваемом месте. Самый подходящий период для вяления – весенняя прохладная сухая погода. Злейшие враги вяленой рыбы – мухи и осы. Осы выедают мякоть, а мухи откладывают под жабры и в другие укромные уголки кладки яиц, из которых вскоре появляется множество личинок опарышей.

Для подвешивания рыбы удобно использовать большие рамы, сколоченные из реек и брусьев, на которые натягивают прочную бечевку или проволоку и рядами развешивают тушки. Продолжительность вяления мелкой рыбы – 2 недели, крупной – 4–5 недель.

Вяленая рыба после сушки на воздухе еще непригодна в пищу: она должна дозреть. На это обычно уходит от 3 недель до 1 месяца. Готовность вяленой рыбы определить легко: она становится почти прозрачной, на ее поверхности не должна поблескивать соль, а мясо у нее должно быть не сухое, а жестковато-упругое.

Для вяления скумбрии в домашних условиях воспользуйтесь

следующим способом. Промойте рыбу в холодной воде, удалите внутренности и жабры через жаберные отверстия, не разрезая брюшка. Затем острым ножом разрежьте тушки со стороны спинки вдоль позвоночника, тщательно промойте и дайте воде стечь. После этого распластайте рыбу и посолите ее внутреннюю часть сухой солью из расчета 1 ч. л. соли и 2 г сахара на 1 рыбу. Распластанные посоленные тушки выложите в один ряд спинкой на сложенную вчетверо чистую бумагу, после чего перенесите на лист фанеры, тарелку или блюдо и поместите в холодильник для просола и созревания. Через 2 дня промойте рыбу холодной водой и дайте воде стечь. Затем снова выложите тушки в один ряд спинкой на сложенную вчетверо чистую бумагу и выдерживайте еще 1–2 дня в холодильнике для подсушки и созревания. Срок хранения вяленой скумбрии в холодильнике – 5 дней.

Для того чтобы вяленая рыба хранилась дольше, очистите ее от кожицы, отрежьте голову, удалите позвоночник, нарежьте кусками. После этого плотно наполните полутушками или кусочками подготовленные сухие банки, чтобы верхний слой рыбы находился на 1,5 см ниже верха горлышка. Потом залейте банки оливковым или рафинированным подсолнечным маслом на 0,5 см ниже верха горлышка банки и оставьте на 1 ч. Затем, если необходимо, долейте масло. Банки с рыбой накройте подготовленными крышками, закатайте, проверьте качество укупорки и храните в холодном месте.

Некоторые овощи лучше хранить не в замороженном, соленом или маринованном, а в вяленом виде. Например, вяленые баклажаны и кабачки похожи на грибы и могут быть использованы в блюдах в качестве их заменителя. Самая же великолепная находка – вяленые помидоры.

Для сушки томаты режут на кружочки толщиной около одного сантиметра и раскладывают на поддонах. Некрупные помидоры и сливки можно разрезать вдоль пополам, а затем на четвертушки или на восьмушки, в зависимости от размера плодов. Сушить нужно 1–3 суток. Вяленные таким образом помидоры прекрасно хранятся. Их удобно использовать при приготовлении пиццы, бутербродов, салатов.

Яблоки и груши достаточно нарезать дольками, очистить от семян и разложить на поддонах на неделю. Старайтесь ставить дольки на поддон кожицей вниз, чтобы срезы могли проветриваться с обеих сторон. Сверху фрукты накрывают марлей и сушат в тени, на свежем воздухе.

Мелкие груши можно сушить целиком – идеально подходят для этого дички.

Малину, землянику и ежевику имеет смысл сушить лишь в том случае, если вы любите ягодные чаи. В этих ягодах так много косточек и так мало мякоти, что после высушивания они превращаются в ароматный, однако малосъедобный продукт. Можно высушить крупную клубнику. только предварительно ее надо засыпать сахаром, чтобы ягода пустила сок и завялилась при высушивании, а не превратилась в сухие твердые комочки. Кстати, секрет вяленья ягод и фруктов в том и состоит, что их какое-то время – от нескольких часов до суток – выдерживают в сахарном сиропе. Сочные ягоды – вишню, сливу, абрикосы – лучше всего вялить. После того, как засыпанные сахаром ягоды пустят сок и напитаются сиропом (это займет минимум 3 часа времени), их отбрасывают на дуршлаг, дают стечь лишней влаге и отправляют в сушилку или раскладывают на противне и сушат в духовке нагретой до 60—100 ^{0}С при открытой дверце.

Приготовление продуктов горячего копчения

Горячее копчение обычно проводят при температуре дыма 40–60 ˚С и выше. Процесс длится от 1 до 12–48 ч в зависимости от размера продуктов. При горячем копчении важно не только воздействие дыма на продукт, здесь требуется и соответствующая тепловая обработка продукта. Поэтому очаг делают таким, чтобы он давал и тепло, и дым. Температура дыма при этом может быть различной в зависимости от вида продукта. Если копчености предполагают в дальнейшем варить, то копчение проводят дымом при температуре 40–60 ˚С (окорока, грудинка, полукопченые колбасы). Если продукты в процессе копчения должны быть доведены до готовности, то используют дым в сочетании с температурой 80—100 ˚С и выше (птица и рыба горячего копчения, окорока). При такой температуре горячее копчение заканчивается запеканием в дыму.

Основным преимуществом горячего копчения является быстрота приготовления, что, соответственно, требует меньших затрат труда. Однако это преимущество одновременно является и причиной главного недостатка этого способа. Поскольку при горячем копчении продукты готовятся быстро, в них сохраняется достаточно большое количество влаги и они сравнительно слабо пропитываются составными частями дыма – в результате этого копчености имеют относительно небольшой срок хранения. Мясо, копченное горячим способом, можно хранить от 1 до 3 недель (в зависимости от температуры хранения), а рыба горячего копчения практически не подлежит хранению: максимальный срок, который она может выдержать, – 2–3 суток.

Впрочем, именно благодаря тому, что приготовленные горячим способом продукты теряют в процессе копчения мало влаги и одновременно с этим хорошо пропитываются жиром, они имеют великолепный вкус, аппетитный запах, мягкую сочную консистенцию и небольшое содержание соли, что является еще одним преимуществом этого способа приготовления. Все это, вместе взятое, объясняет необыкновенную популярность этого способа среди любителей домашнего копчения. А что касается ограниченного срока хранения, то для отдельных мясных копченостей его можно увеличить до 1–2 месяцев с помощью подсушивания (подвяливания) изделий по окончании копчения. В этом случае особенно важно строго соблюдать условия и технологию приготовления на всех этапах: начиная с выбора

и обработки сырья и заканчивая температурой и влажностью воздуха во время окончательной просушки и последующего хранения.

Горячее копчение можно осуществлять двумя способами.

1. Температуру поддерживают в пределах 35–55 °С. Копчение длится 12–48 часов.

2. Температуру поддерживают на уровне 90 °С и выше, как в духовке домашней печи или газовой плиты. Возможно, правильнее было бы сказать, что при этом не коптят, а запекают мясные продукты, но с добавлением дыма. Этот способ копчения достаточно быстрый, процесс длится от 20 мин до нескольких часов.

Горячее копчение не позволяет продуктам максимально обезводиться, но зато они хорошо пропитываются жиром, в результате чего становятся более сочными. Такие копчености хорошо использовать для приготовления первых и вторых блюд в отварном виде.

Мясо для копчения требует предварительной обработки. Его вымачивают в рассоле, некоторое время подвяливают и только потом коптят. Вымачивание происходит в солевом рассоле, что придает продукту необходимую соленость и специфический вкус, который усиливается в процессе копчения.

> *Не обработанное рассолом мясное сырье после копчения непригодно для еды, так как приготовленное изделие не обладает необходимым вкусом и плохо досаливается.*

Определить готовность копченого мяса можно по цвету. Поверхность изделия обязательно должна иметь нежно-золотистую или красновато-коричневую корочку и быть сухой, слегка блестящей, упругой по консистенции. Коптить мясо до темно-коричневого цвета не следует, так как при этом продукт теряет вкус и аромат.

Сало для копчения должно быть свежим, по возможности от свиньи до годовалого возраста. Перед копчением его необходимо посолить. Сначала сало коптят очень слабым дымом, а затем постепенно усиливают дымообразование.

Следите за тем, чтобы огонь не был большим.

Рыба горячего копчения – скоропортящийся продукт, который можно хранить в холоде не более 2–3 суток. В теплое время года этот срок еще более сокращается.

Для горячего копчения подходят карповые породы (жерех,

лещ, сазан, чехонь), осетровые (севрюга, осетр, стерлядь), тресковые (треска, пикша, налим), лососевые (кета, горбуша), а также угорь, сиг, минога, сельдь, корюшка, палтус, салака, сом и т. д.

Рыбу коптят дымом при температуре от 60 до 100–140 °С. Умеренно посоленную рыбу выдерживают в коптильне от 1 до 3 ч, в результате чего рыба получается сразу и копченой, и запеченной.

Для копчения рыбы подходят не все породы деревьев. Недопустимо использование хвойных пород, которые при горении дают сильную копоть. Лучшим топливом считается сухая древесина ольхи и ветки можжевельника. Также подойдут бук, дуб, клен, осина, каштан, тополь, орешник, ясень, ива, а также фруктовые деревья: яблоня, груша, вишня и слива. Для придания рыбе особого аромата к дровам рекомендуется добавить сухие ветки вереска, краснотала и высохшую виноградную лозу. Отличный продукт с точки зрения вкуса и цвета можно получить, используя древесину и стружку граба. Хороший вкус имеет рыба, закопченная в дыму от тлеющей ржаной соломы. Если же коптить рыбу в дыму тлеющего свежего сена, ее аромат обогатится сотнями оттенков луговых трав. Можно добавлять в очаг и непосредственно травы: полынь, шалфей, базилик, тимьян.

Очень вкусны копченые **сыры –** твердые, мягкие, плавленые, рассольные, в головке, терочные и т. д. Копчение позволяет добиться более пикантного и уникального вкуса и аромата каждого вида сыра.

Сыр перед копчением не нужно ни солить, ни мариновать, ни подвяливать. Его нужно только разрезать на подходящие куски, завернуть каждый кусок в 2—3-слойную бумажную салфетку, лист пергамента или чистую ткань и поместить в небольшой мешочек из плотного материала, который затем подвесить в коптильне.

> *Жесткий и прессованный сыр не нужно заворачивать в ткань или бумагу, его можно просто подвесить в мешочке.*

С твердых сыров лишь удаляют упаковку и подвешивают в коптильню на крючок. Мягкие же сыры коптят прямо в оболочке, предварительно проткнув ее в нескольких местах.

После окончания копчения сыр помещают в холодильник не менее чем на 3–4 ч. Если кусок сыра весит более 50 г, то выдержку в холоде необходимо увеличить, как и сам процесс обработки дымом. Это необходимо для того, чтобы все впитавшиеся в сыр коптильные вещества равномерно по нему

распределились.

Рассольные сыры с мягкой консистенцией довольно плохо поддаются обработке дымом и при неправильном обращении могут приобрести совершенно иной вкус, запах, цвет и даже качество поверхности. В связи с этим их коптят довольно редко, а если все же и делают это, то заворачивают в плотную фольгу и при малом дыме подвешивают в коптильню не более чем на 2–3 секунды.

Плавленые сыры перед копчением перекладывают из упаковки в искусственную колбасную оболочку и помещают в коптильню всего на несколько секунд. Оптимально копчение в электрокоптильне, где есть возможность установить необходимый режим работы и контролировать степень прокопченности.

> *Если передержать сыр в коптильне хотя бы одну лишнюю минуту, он может потерять свои вкусовые качества и наполниться горечью.*

> *При горячем копчении сыр готовится очень быстро, при этом в нем сохраняется много влаги, что делает продукт скоропортящимся, а значит, его необходимо использовать сразу же после обработки. Процесс холодного копчения происходит чуть медленнее, сыр при этом не теряет никаких вкусовых и ароматических свойств, влага из него удаляется равномерно, что позволяет хранить его более длительное время.*

Грибы после копчения приобретают особый вкус и аромат. Перед копчением грибы маринуют в смеси растительных масел (например, подсолнечного и кунжутного либо орехового), соевого соуса и молотого перца и выкладывают на решетку целиком. Можно коптить фаршированные (например, сыром или луком) грибы. После копчения их посыпают тертым сыром или смазывают смесью сыра с чесноком и майонезом. Из копченых грибов с луком получаются необыкновенно вкусные пироги.

Копченые **овощи и фрукты** прекрасно дополняют различные блюда, их также можно использовать как базу для основного блюда и подавать в качестве десерта. В измельченном виде из них получается замечательный закусочный паштет. Кроме того, их можно замораживать и заготавливать впрок.

Болгарский перец коптят, предварительно очистив от семян и кожицы. Баклажаны и молодые кабачки коптят целиком, от кожуры очищают уже готовый продукт. Лук, кукурузу и помидоры коптят, предварительно ошпарив и замариновав в разбавленном

уксусе с солью и сахаром. Лук и помидоры для копчения рекомендуется разрезать на 4–8 частей (в зависимости от размера). Также можно коптить свеклу и морковь (целиком либо нарезав кубиками).

С копчеными овощами великолепно сочетаются оливковое масло, уксус, дижонская горчица, соль, перец, мелко нарубленный чеснок. Можно также добавить мед, цедру лимона, кориандр и т. д. Если использовать сахар, из свеклы и моркови можно приготовить отличные конфеты – нечто среднее между мармеладом и цукатами.

Фрукты можно коптить перед закладкой на долгое хранение. Для обработки дымом прекрасно подходят сливы, абрикосы, груши, виноград, яблоки, вишня, черешня.

> *При копчении овощей и фруктов металлическую решетку в коптильне нужно застелить пергаментом – если этого не сделать, продукты будут прилипать к решетке. Для копчения плотных овощей и фруктов (баклажаны, сливы, яблоки, груши) можно использовать две деревянные решетки – продукты кладут на одну из них, накрывают другой решеткой и связывают конструкцию проволокой; в процессе сушки конструкцию периодически переворачивают, чтобы плоды сушились равномерно. При сушке вишни и черешни используют решетку с более мелким шагом или марлю.*

Коптить можно также **орехи –** арахис, кешью, миндаль. Копченые орехи используют как закуску к пиву, добавляют в различные салаты и соусы.

Копченый окорок

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *50*

1 кг соли грубого помола, 35 г сахара, 100 г измельченного чеснока, 40 г селитры

Передние и задние части свиной туши натереть посолочной смесью и уложить в бочонок шкуркой вниз, обильно посыпая смесью. Выдержать под гнетом 5–6 дней, чтобы выделился рассол. Дополнительно приготовить еще немного рассола (на 10 л кипяченой воды – 1,5 кг соли) и периодически доливать его в бочонок, чтобы мясо было полностью им покрыто. Если каждый из окороков весит больше 8 кг, необходимо выдержать их в рассоле не менее 6 недель; если же вес окороков меньше, выдерживать можно меньше. Накануне копчения мясо вынуть из бочонка и вымочить в холодной воде в течение 2–2,5 ч. Затем обвязать шпагатом и подвесить, чтобы окорока не соприкасались друг с другом, в прохладном помещении (лучше на сквозняке) на всю ночь, чтобы мясо обсохло.

Прежде чем коптить окорока, их нужно обернуть марлей, сложенной в два слоя, чтобы предохранить от загрязнения. Копчение проводить при температуре 45–60 °С в течение 12–24 ч.

В качестве топлива для копчения можно использовать древесину старых яблонь, вишен, груш, абрикосов, а также плотных пород деревьев (дуба, бука). Сверху дрова необходимо засыпать мелкими опилками. Для придания окорокам приятного аромата поверх дров можно положить полынь, можжевельник с ягодами, мяту, тмин и другие пряные травы.

Готовность окороков определяют, проколов их вилкой до кости: если окорок готов, вилка пройдет до кости свободно.

Для приготовления распластанных окороков используют те же части свиной туши (передние или задние), но без кожи и сала. Сначала необходимо удалить кости, затем надрезать мясо на куски (держащиеся один за другой), растянуть их в цепочку и в таком виде коптить. Такой способ приготовления окорока

популярен, но невыгоден, потому что надрезанное мясо коптится с обеих сторон, вследствие чего его приходится много обрезать. Кроме того, такая ветчина быстрее портится.

Варено-копченый окорок

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *25*

10 кг мяса, 400 г соли, 10 г сахара, 4 г селитры, молотый черный перец, чеснок по вкусу

Для рассола: *1 л воды, 160 г соли, 5 г селитры, 10 г сахара*

Окорок натереть посолочной смесью (из соли, селитры и сахара), уложить в бочку слоями шкурой вниз, дополнительно пересыпая каждый слой смесью с добавлением специй. Выдержать в холодном месте 6–7 дней. После этого нижние окорока переложить наверх, верхние – вниз, залить охлажденным рассолом и накрыть крышкой с гнетом. Нижние и верхние слои менять местами через каждые 5 дней. Для просола окороков, взятых от животных, вес которых составлял 100–110 кг, требуется 20 дней; при весе животных 180–200 кг выдерживать мясо в рассоле необходимо 28–30 дней. Просоленное мясо вымочить, просушить в прохладном помещении в течение 2–4 ч, обернуть марлей или чистой тканью и коптить 8—10 ч при температуре дыма 40–45 °С. Копченый окорок отварить в воде в течение 4–8 ч. Окорок считается готовым, если при прокалывании острие ножа легко входит в толщу продукта. Варено-копченые окорока не подлежат длительному хранению.

Копченый окорок быстрого посола

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *5 суток*
Количество порций *20*

Для рассола: *1 л воды, 100 г нитритной соли, 5 г чесночной соли, 100 г приправ для мяса, 10 г сока можжевеловых ягод*

Для быстрого посола берут окорок с салом и мездрой. В мясо на глубину 5 см впрыснуть рассол (его объем должен составлять от 15 до 20 % от количества мяса), уложить в контейнер, залить таким же рассолом и выдержать 3 суток. После этого мясо хорошо обмыть, вымочить, подвесить в прохладном, хорошо проветриваемом помещении для обсушки на 1 день. Коптить при температуре выше 85 °С до готовности.

Копченая грудинка

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 суток*
Количество порций *5*

1,5 кг грудинки, 100 г томатной пасты, 40 мл уксуса, 3–4 зубчика чеснока, молотый красный перец, молотый черный перец, соль по вкусу

Чеснок пропустить через пресс, добавить томатную пасту, уксус, приправить солью и перцем. Грудинку промыть, разрезать на небольшие куски, выдержать в маринаде около 12 ч. Затем уложить на решетку коптильни и коптить на среднем огне около 2 ч. Через 1 ч после начала копчения мясо перевернуть. Время от времени в поддон для сбора жира нужно подливать немного маринада.

Копченая грудинка по-европейски

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *3 суток*
Количество порций *10*

2 кг грудинки, 1 л воды, 50 г соли, 20 г сахара

В кипящую воду добавить сахар и соль, довести до кипения, снять с огня и немного охладить. Залить рассолом мясо и выдержать 2 суток при низкой температуре в прохладном помещении или в холодильнике. Вынуть из рассола и подвесить для просушивания на 12 ч в прохладном, хорошо проветриваемом месте. Затем коптить 3 ч, после чего отварить в кипящей воде в течение 30 минут.

Копченая свинина

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *6 суток*
Количество порций *25*

5 кг свинины, 5 л воды, 250 г соли, 1 головка чеснока, лавровый лист, черный перец горошком, молотый черный перец

Для приготовления рассола воду вскипятить и охладить, добавить соль, перец, лавровый лист. Свинину нарезать кусками длиной около 30 см. Уложить их в эмалированную посуду и залить рассолом так, чтобы он полностью покрыл мясо. Посуду поместить в прохладное место или холодильник на 5 суток. Затем каждый кусок плотно обвязать прочной нитью, натереть измельченным чесноком и молотым черным перцем и подвесить в коптильне на крючках. Коптить 3–4 ч. После этого дать мясу полностью остыть. В таком виде свинину можно хранить в холодильнике около 3 месяцев.

Копченое свиное филе

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *8 суток*
Количество порций *25*

5 кг свиного филе, 5 л воды, 1 кг соли, 40 г сахара, 2 г селитры

Филе залить рассолом, выдержать 7 дней в прохладном месте. Затем тщательно промыть в холодной проточной воде, вывесить для просушивания. После этого туго перевязать шпагатом, уплотнив мясо и придав ему форму, и коптить 4 часа.

Копченый рулет

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *8 суток*
Количество порций *25*

5 кг мяса, 5 л воды, 200 г соли, 5 зубчиков чеснока, молотый красный перец, молотый черный перец по вкусу

В кипящую воду добавить соль, довести до кипения, снять с огня и охладить. Пласт мяса залить рассолом, выдержать 7 дней. Затем промыть в проточной холодной воде, обсушить, натереть смесью измельченного чеснока и перца. Подготовленный пласт мяса плотно свернуть в рулет и перевязать шпагатом. Коптить 3 часа.

Копчено-вареная грудинка

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *8 суток*
Количество порций *30*

10 кг грудинки, 10 л воды, 500 г соли, 200 г сахара, 3–4 зубчика чеснока, 5–6 г селитры, молотый черный перец, молотый красный перец, лавровый лист по вкусу

Грудинку промыть, подсушить. Для приготовления рассола в кипящую воду добавить сахар, соль, чеснок, лавровый лист, перец и селитру, кипятить 10–15 мин, охладить. Мясо залить рассолом, выдержать в прохладном помещении 6–7 дней. Затем вынуть из рассола и подвесить для просушивания в хорошо проветриваемом прохладном помещении на 2 недели. После этого коптить 1–2 ч, затем отварить в кипящей воде на среднем огне в течение 2 часов.

Копченые кабаньи ребра

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *2 месяца*
Количество порций *30–40*

Ребра молодых кабанов (с оставленными на них жиром и кожей) разрезать пополам или на 3 части по длине костей, натереть их посолочной смесью и уложить в ящики. Выдержать в прохладном помещении 1,5–2 месяца. После этого просушить и прокоптить.

Ребра больших боровов лучше отделить от кожи и жира, разрезать на куски, посолить и слегка посыпать перцем. Пересыпая солью, положить их в хорошо вычищенные свиные желудки как можно плотнее друг к другу, чтобы между ними не было свободного пространства. В середину вместе с солью можно насыпать немного майорана, кориандра и мелко нарубленного чеснока. Когда свиной желудок наполнится до такой степени, что обе стороны едва можно будет стянуть вместе, зашить его и положить под пресс на 3 дня. Затем перенести в холодное место и выдержать 1,5–2 месяца. После этого ребра просушить и прокоптить.

Копчено-вареные свиные ребра

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *4 суток*
Количество порций *7—10*

Реберную часть свиной туши без шкуры и подкожного жира разрезать на пластины весом 500–700 г с наличием межреберного мяса (примерное соотношение костей и мяса 1:1). Реберные пластины зачистить от «бахромок», залить рассолом, содержащим 15 % соли и 0,05 % нитрита натрия (соотношение мяса и рассола 1:0,7). Выдержать в холодильнике при температуре 0–4 ˚С в течение 2–3 суток. После этого промыть ребра в теплой воде и подвесить на крюки для подсушивания на 3–4 ч. Затем коптить в течение 3–4 ч при температуре 30–35 ˚С (рекомендуемые виды древесины – фруктовые деревья, тополь). Копченые ребра опустить в кипящую воду, температуру снизить до 85–90 ˚С и томить в течение 20–30 минут.

свиные ножки и головы

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *7 суток*
Количество порций *5*

Свиные ножки и головы выдержать в 12 %-ном рассоле в течение 6 дней. Затем просушить и коптить при высокой температуре 30 мин. После этого сразу же положить в кипящую воду и варить 1,5 ч при слабом кипении.

Пашина

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *2 суток*
Количество порций *5*

1 кг свиной пашины, 1 л воды, 100 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. л. сахара, 3 ч. л. измельченных ягод можжевельника

Мясо залить приготовленным рассолом, оставить на 1 неделю. Рассол слить и залить мясо свежеприготовленным рассолом такой же концентрации, оставить еще на 2 дня. После посола пашину вынуть, просушить в течение 1 дня и прокоптить дымом при высокой температуре около 1 ч. Сразу после копчения положить мясо в кипящую воду, температуру воды снизить до 80 °С и томить мясо 1,5 ч. Пашину вынуть из воды, остудить и 1–2 раза прокоптить дымом при низкой температуре.

Копчено-вареный рулет

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 недели*
Количество порций *7—10*

Лопатку натереть обычной посолочной смесью (соль, сахар, селитра), выдержать 2 недели в прохладном помещении. Затем мясо вымочить, промыть, придать пласту форму рулета и плотно перевязать шпагатом, накладывая витки через каждые 2 см. Коптить рулет в густом дыму примерно 6 ч. После этого положить в кипящую воду и варить 1,5–2 ч при слабом кипении. Копчено-вареный рулет можно хранить до 15 дней.

Копченая говядина

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *15 суток*
Количество порций *20*

4 кг мяса, 200 г соли, селитра

Свежую парную говядину хорошо натереть посолочной смесью со всех сторон. Когда мясо остынет, куски сложить в ящик, пересыпая смесью. Ящик с мясом поставить в умеренно теплое помещение на 12–18 ч, затем перенести в холодное место на 8—10 дней. После того как мясо просолится, коптить его сутки при умеренной температуре, чтобы мясо одновременно и запекалось, и коптилось. После этого прокоптить его в более холодном дыму в течение 3–5 дней.

Копчено-вареное говяжье филе

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *7 суток*
Количество порций *25*

10 кг говяжьего филе, 3–4 л воды, 200–250 г соли, 5 г сахара, 0,5 г селитры, 20 г молотого черного перца, 5–7 лавровых листьев

Спинные и поясничные мышцы (весом 300–500 г, удлиненной формы, толщиной не более 4 см) зачистить от жира и пленок, подровнять края, придав кускам относительно правильную форму. Мясо по всей длине наколоть с двух сторон толстой иглой или шилом (через 2–3 см) и залить рассолом в количестве 30–40 % от массы сырья. Температура рассола – 4 ˚С. Филе выдержать в рассоле 4–5 суток при температуре 0–4 ˚С, затем подвесить на крючки и поместить в холодильник для просушки на 2–4 ч. После этого прокоптить при температуре 30–35 ˚С в течение 18–24 ч (рекомендуемые виды древесины – тополь, липа, облепиха). По окончании копчения мясо варить в воде или на пару 60–75 мин (температура в центре куска мяса должна быть 70–72 ˚С). Говяжье филе употребляют как горячим, так и холодным. Хранить его можно в подвешенном состоянии либо упакованным в пергамент или целлофановую пленку 3–5 суток при температуре 0–4 ˚С.

Копченая баранина

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 месяца*
Количество порций *25*

5 кг мяса, 1,2 кг соли, 20 г селитры, лавровый лист, душистый перец по вкусу

Парную баранину (задние части и лопатки) еще теплой натереть посолочной смесью и дать остыть. Затем уложить в ящик, пересыпая каждый слой солью, лавровым листом и душистым перцем. Ящик прочно заколотить и осмолить. Сначала выдержать 2 дня в прохладном месте, чтобы соль лучше растворилась. Затем перенести в ледник на 1,5–2 месяца. Еженедельно переворачивать ящик на другую сторону. По истечении срока мясо вынуть из ящика, просушить на свежем воздухе и прокоптить до готовности. Для копчения баранины требуется меньше времени, чем для любого другого мяса.

Копченое седло барашка

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *2 суток*
Количество порций *10*

2 кг мяса, 8 л воды, 300 г соли, 2 большие луковицы, 1 головка чеснока, 12 измельченных можжевеловых ягод, ½ ч. л. паприки, молотый черный перец, майоран по вкусу

Приготовить рассол из воды, соли, можжевеловых ягод и паприки. Залить седло барашка и выдержать 3–4 суток. После засолки мясо вытереть чистым кухонным полотенцем, снять кожу и натереть смесью мелко нарубленного лука, чеснока, соли, перца и майорана. Мясо завернуть в льняную ткань и подвесить в прохладном месте на 12 ч. Перед копчением седло барашка обжарить, затем поместить в коптильную печь, разогретую до температуры выше 200 °С. Готовить более 1 часа.

Пастрома

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *3–4 суток*
Количество порций *25*

10 кг мяса, 10 л воды, 2 кг соли, 100 г чеснока

Мякоть свиной шеи (без сала) нарезать прямоугольными пластинами толщиной 2–3 см, уложить в кастрюлю и залить приготовленным рассолом. Выдержать мясо в рассоле 2–3 суток. Затем промыть водой (20–25 °С) и хорошо обсушить. Натереть измельченным чесноком, уложить в эмалированную кастрюлю и выдержать 12–14 ч. После этого обвязать пластины шпагатом и коптить при температуре 85–95 °С в течение 2 часов.

Копченый балык

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *6 суток*
Количество порций *10*

1,5–2 кг мяса, 150 г соли, 20 г сахара, 1 г селитры
Для рассола: *1 л воды, 150 г соли, 30 г сахара, 2 г селитры*

Кусок говяжьей вырезки продолговатой прямоугольной формы натереть со всех сторон посолочной смесью, положить в эмалированную кастрюлю, накрыть крышкой и поставить в холодное место на сутки. После этого залить вырезку приготовленным охлажденным рассолом, придавить нетяжелым гнетом и оставить на 3 дня. Соленое мясо вынуть из рассола, промыть, обсушить и коптить в течение 6–8 ч. По окончании копчения подвесить балык для просушки в прохладном помещении на 2 суток.

Копченые языки

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *3 суток*
Количество порций *10*

Говяжьи или свиные языки очистить, промыть, натереть смесью соли, измельченных пряностей и овощей (лавровый лист, черный перец, петрушка, сельдерей, чеснок, лук, морковь). Уложить в эмалированную посуду, закрыть крышкой и оставить на 1–2 суток. Затем языки вместе со всеми приправами положить в кастрюлю с кипящей водой и варить 1,5–2 ч, после чего охладить и обсушить. Подготовленные языки коптить около 1 часа.

Копченый кролик

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 суток*
Количество порций *10–20*

2–4 тушки кроликов, 20 л воды, 500–600 г соли, 2 головки чеснока, молотый красный или черный перец, лавровый лист, пряности по вкусу

Тушки кроликов разделать, охладить, уложить в эмалированную кастрюлю, залить рассолом и выдержать 12–15 ч. После этого вынуть из рассола и подвесить для обсушивания на 1–2 ч. Когда тушки обсохнут, натереть их снаружи и внутри смесью перца, толченого чеснока, измельченного лаврового листа и других пряностей. Каждую тушку с внутренней стороны можно нашпиговать чесноком, сделав для этого глубокие надрезы кончиком ножа. Подготовленные тушки подвесить в коптильне и коптить в горячем дыму 2–2,5 часа.

Копченый кролик с можжевельником

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *5–6 суток*
Количество порций *5–7*

1 тушка кролика, шпик, 1 л воды, 1 ст. л. соли, 1 ч. л. сахара, 3 ст. л. 3 %-ного уксуса, 2 зубчика чеснока, 5 зрелых сушеных ягод можжевельника, 2–3 лавровых листа, несколько горошин черного перца

Отделив ребра, тушку кролика разделать на четыре части: две лопаточные и две задние. Куски подвесить в хорошо проветриваемом помещении и выдержать 2–4 суток (тогда после копчения крольчатина не будет жесткой). Температура в помещении должна быть не выше 10 °С, при более холодной температуре время выдержки увеличивают. Из указанных ингредиентов (кроме чеснока и шпика) приготовить рассол (кипятить его не надо). Мясо уложить в эмалированную кастрюлю и залить рассолом, чтобы он полностью его покрывал, выдержать 2 суток. За это время 2–3 раза переместить куски снизу вверх и наоборот. Соленое мясо вынуть из рассола, сделать кончиком ножа в каждом куске до 5 надрезов и вложить в них ломтики чеснока и кубики шпика. Затем куски крольчатины положить на разделочную кухонную доску, сверху накрыть другой доской и несколько раз ударить по ней обухом топора, чтобы расплющить суставы и крупные кости (тогда у готового продукта не будет часто встречающейся возле костей красноты).

Мясо поместить в коптильню. Печку растопить ольховыми дровами, а когда мясо нагреется, огонь уменьшить. Дыма для копчения крольчатины надо немного, поэтому иногда для выхода дыма оставляют достаточно большое отверстие. По мере обсыхания куски следует периодически поливать рассолом. Время копчения – 3–4 ч в зависимости от силы огня. За 20–25 мин до окончания копчения добавить в топливо можжевеловые ветки. Хранить копченую крольчатину можно в проветриваемом помещении (на чердаке) или на сквозняке под навесом. Чтобы сохранить ее дольше месяца, после проветривания следует снова слегка прокоптить мясо в течение 15–20 мин, добавив в топливо ветки можжевельника.

Копченая нутрия

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *7—10 суток*
Количество порций *25*

10 кг мяса, 1 кг соли, 160 г сахара, 1 головка чеснока, черный и душистый перец, пряности по вкусу

Для копчения следует использовать свежее мясо, полученное от здоровых животных. Оно должно быть чистым, без признаков порчи, кровоподтеков и побитостей, хорошо остывшим или охлажденным. Тушку нутрии разрезать по линии брюшка, удалить внутренности. Затем удалить голову, железу, расположенную между лопатками и шеей, и лапки. Тушку разрубить вдоль грудной клетки и позвоночника на две части, затем каждую – еще на две части: переднюю и заднюю. Мясо тщательно промыть холодной водой, ополоснуть раствором марганцовки (2–3 кристалла на стакан воды, раствор должен быть совсем бледным), обдать кипятком. Остывшее мясо натереть посолочной смесью. Емкость для посола тщательно вымыть раствором марганцовки и хорошо пропарить. На дно емкости насыпать тонкий слой посолочной смеси и на него плотно уложить куски мяса, натертые этой же смесью. Посолочной смесью нужно пересыпать каждый ряд. Поверх мяса положить чистый деревянный круг и придавить его гнетом весом 2–3 кг. Мясо выдержать 6–7 дней. (Готовность просоленного мяса можно определить, нажав на него пальцем: в достаточно просолившемся продукте остается ямка.) Соленое мясо вынуть из посуды, промыть холодной проточной водой, расправить и подвесить на шест под навесом или на чердаке. В сухую погоду оно подсыхает за 7—10 ч, в пасмурную – за 2–3 дня.

Для копчения рекомендуется использовать древесину яблони, вишни, груши, абрикоса, дуба или бука. Хвойные и березовые дрова непригодны. Подготовленные для копчения куски мяса обернуть в 2 слоя марли, чтобы предохранить от загрязнения, и подвесить на тонкие вешала из проволоки диаметром 7–8 мм. Сверху коптильное устройство плотно закрыть фанерой или листом железа. Время нахождения мяса в коптильне зависит от того, как долго его собираются хранить. Для длительного хранения процесс копчения холодным дымом должен продолжаться 2–3 суток при температуре 20–22 °С. Для непродолжительного хранения достаточно 8—12 ч копчения

горячим дымом, при этом в течение первого часа приготовления нужно поддерживать температуру в пределах 75–80 °С, а далее – на уровне 35–40 °С. Время от времени следует менять местами вешала, чтобы мясо коптилось равномерно. По окончании копчения марлю с кусков нужно снять, копчености обтереть сухим полотенцем. Хранить готовый продукт лучше в прохладном помещении (в подвешенном состоянии) при температуре не выше 5 °С.

Копченое сало с чесноком

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *4–6 суток*
Количество порций *5*

1,5 кг свиного шпика, 200 г соли, 5 зубчиков чеснока, кипяченая вода, молотый черный перец, лавровый лист, сухая горчица по вкусу

Сало промыть водой, натереть смесью соли, горчицы, перца, измельченного чеснока и лаврового листа. Немного смеси насыпать на дно контейнера, залить кипятком, сверху уложить шпик. Поместить в холодильник на 3–5 дней. Соленое сало хорошо промыть теплой водой, обсушить и поместить в коптильню. Для копчения лучше использовать яблоневые, ольховые или вишневые щепки. Можно добавить веточки розмарина и скорлупу грецких орехов. Щепки перемешать, замочить на несколько минут в воде, а затем разложить на поддоне в коптильне. Коптить сало 40–45 мин при температуре 35–50 °С.

Копченое сало

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *2 суток*
Количество порций —

Сало очистить, посыпать солью и положить в холодильник на сутки. После этого промыть в холодной воде, обсушить, перевязать шпагатом и подвесить в коптильне. Коптить в течение 3 ч, используя древесину груши, яблони, осины или ясеня.

Острое копченое сало

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *20 суток*
Количество порций *5–7*

1,5 кг сала, чеснок, молотый острый красный перец

Сало нарезать небольшими кусками, хорошо посыпать солью со всех сторон, уложить в банку или кадку и оставить на 20 суток. После этого очистить от соли, промыть холодной водой и обсушить. Коптить горячим дымом до образования золотистой корочки. По окончании копчения каждый кусочек обильно натереть смесью молотого красного перца и чеснока. Хранить в холодном сухом помещении либо в холодильнике.

Копченое сало с зеленью

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *3 суток*
Количество порций *20*

4 кг сала, 500 г соли, 1,5 ст. л. молотого черного перца, ½ ч. л. молотого лаврового листа, 1 головка чеснока, зелень укропа

Сало нарезать пластинами шириной 5 см. Чеснок измельчить, растереть с солью, добавить специи и рубленый укроп. Приготовленной смесью тщательно натереть сало. На дно контейнера насыпать тонкий слой специй, уложить сало в один слой, шкурками вниз. Посыпать сало специями и уложить следующий ряд. Верхний слой посыпать специями, накрыть листом картона, положить доску и поставить гнет. Выдержать 3 дня в прохладном темном месте. Приготовленное сало очистить от соли и подвесить для просушки на 1 день. Затем поместить его в коптильню на максимальную высоту и разжечь сильный огонь. Когда появится дым, огонь уменьшить до среднего. Коптить сало 20 мин. После этого подвесить его в прохладном месте на 2 суток. Приготовленное таким способом сало можно хранить на холоде 2–3 месяца.

Копченое сало по-деревенски

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *6 суток*
Количество порций *5–7*

1,5 кг свиного сала с толстой мясной прослойкой, 1 ст. л. соли крупного помола, 2 зубчика чеснока, 5 лавровых листьев, 1 ч. л. молотого черного перца, ¼ ч. л. сухой горчицы, 3 ст. л. кипяченой воды

Сало промыть и нарезать пластинами шириной 5–6 см. Чеснок и лавровый лист измельчить, добавить перец и горчицу. Приготовленной смесью натереть сало. Соль залить кипяченой водой, быстро перемешать и выложить тонким слоем на дно пластикового контейнера. Сверху уложить куски сала, покрыть остатками соли и поместить в холодильник на 3–5 дней. После этого промыть сало водой, обсушить и уложить на решетку коптильни. Коптить 30–35 мин при температуре 55–60 °С.

Копченый шпик

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1,5–2 месяца*
Количество порций —

Для приготовления копченого шпика используют куски сала из спинной и боковой части свиной туши толщиной не менее 1,5 см.

Сало без прослоек выдержать в концентрированном солевом растворе (30 % соли), натереть солью и уложить друг на друга слоями шкуркой вниз. Продолжительность посола – 8—12 суток при температуре 0–4 °С.

Сало с мясными прослойками рекомендуется солить в рассоле (13 % соли, 0,5 % сахара, 0,03 % нитрита натрия) в течение 8—10 суток. После этого уложить слоями и солить еще 2–3 суток. По окончании посола куски шпика ошпарить и погрузить в раствор желатина и красного перца (концентрация желатина – 5 %, температура раствора – 63–65 °С). После стекания раствора шпик коптить при температуре 18–25 °С в течение суток.

Для горячего копчения шпик с мясом нужно солить в крепком рассоле. Крепость рассола проверяют с помощью вымытого куриного яйца или картофелины: если яйцо или картофелина в кипяченом рассоле не тонет, его крепость достаточная; если же тонет, нужно добавить еще соли. После кипячения рассол охладить. Шпик выдержать в рассоле в течение 1 месяца, а затем прокоптить.

Копченая колбаса

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *7—10 суток*
Количество порций *30*

3 кг говядины, 4 кг полужирной свинины, 3 кг жирной свиной грудинки, 300 г соли, 10 г измельченной аскорбиновой кислоты, 1/3 ч. л. молотого черного перца, 1/3 ч. л. молотого душистого перца, 1 ч. л. сахара, 1–2 зубчика чеснока, крахмал

Мясо нарезать кусочками, уложить в контейнер, пересыпая смесью соли и аскорбиновой кислоты, выдержать 3 суток. Посоленное мясо измельчить: говядину 1 раз пропустить через мясорубку; полужирную свинину либо пропустить через крупную решетку мясорубки, либо нарезать мелкими кусочками (1–1,5 см); грудинку нарезать кусочками в 2–3 раза крупнее, чем обычно нарезают шпик. После этого измельченную говядину тщательно вымешать, добавив молотый перец, сахар и измельченный чеснок. К приготовленной массе добавить измельченную свинину и вновь вымешать фарш до получения однородной вязкой массы. После этого добавить измельченную грудинку и снова тщательно вымешать фарш. В самом конце ввести крахмал (из расчета 1 стакан на 10 кг мяса). Приготовленный фарш набить в кишки и перевязать их шпагатом. Перевязанные кольца или батоны колбасы подвесить в прохладном месте на 4–5 ч. После этого подсушенную колбасу коптить при температуре 60–90 °С в течение 40 мин. Затем погрузить ее в кипящую воду, температуру воды снизить до 70–80 °С и варить колбасу около 1 ч. После варки колбасу снова подвесить в прохладном месте для охлаждения на 3–4 ч. Остывшую колбасу коптить при температуре 35–45 °С в течение 12–24 ч. По окончании копчения готовые колбасы просушить в течение 2–4 суток – за это время они обсохнут и созреют.

Копченый шпик с чесноком

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *23–25 суток*
Количество порций *25*

5 кг сала, 500 г соли, 10 головок чеснока, молотый красный перец по вкусу

Для этого способа копчения подойдет свежее сало толщиной не менее 5 см с одной-двумя прослойками мяса. Свежее сало очистить от нагара, нарезать кусками шириной 10–12 см и длиной 25–30 см, натереть со всех сторон солью. На дно посуды насыпать слой соли толщиной 1 см, уложить сало плотными рядами шкуркой вниз. Каждый ряд посыпать солью так, чтобы сало было полностью ею покрыто. Посуду с салом накрыть пергаментной бумагой и выдержать 20 суток. Сало необходимо часто переворачивать и поливать образующимся соком. Соленое сало очистить от соли, промыть в теплой воде и подвесить для подсушивания на сутки. После этого нарезать пластинами, натереть со всех сторон перцем и измельченным чесноком. Сложить пластины в 4–5 слоев, свернуть в рулеты и перевязать шпагатом, накладывая витки через каждые 3–4 см. Из шпагата сделать петлю для подвешивания. Коптить при температуре 80 °С в течение суток.

Свиная колбаса

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *7–9 суток*
Количество порций *20–25*

4,5 кг нежирной свинины, 2 кг полужирной свинины, 3,5 кг жирной грудинки или шпика, 300 г соли, 10 г измельченной аскорбиновой кислоты, 1/3 ч. л. молотого черного перца, 1/3 ч. л. молотого душистого перца, 1 ч. л. сахара, 1–2 зубчика чеснока, крахмал

Мясо нарезать кусочками, уложить в контейнер, пересыпая смесью соли и аскорбиновой кислоты, выдержать 3 суток. Посоленное мясо измельчить по отдельности. После этого измельченную нежирную свинину тщательно вымешать, добавив молотый перец, сахар и измельченный чеснок. К приготовленной массе добавить измельченную полужирную свинину и вновь вымешать фарш до получения однородной вязкой массы. После этого добавить измельченную грудинку или шпик и снова тщательно вымешать фарш. В самом конце ввести крахмал (из расчета 1 стакан на 10 кг мяса). Приготовленный фарш набить в кишки и перевязать их шпагатом. Перевязанные кольца или батоны колбасы подвесить в прохладном месте на 4–5 ч. После этого подсушенную колбасу коптить при температуре 60–90 °С в течение 40 мин. Затем погрузить ее в кипящую воду, температуру воды снизить до 70–80 °С и варить около 1 ч. После варки колбасу снова подвесить в прохладном месте для охлаждения на 3–4 ч. Остывшую колбасу коптить 12–24 ч при температуре 35–45 °С. По окончании копчения готовые колбасы просушить в течение 2–4 суток – за это время они обсохнут и созреют.

Фарш для колбасы, приправленный пряностями, нужно хорошо вымешивать руками не менее 5 минут.

Копчено-вареная свиная колбаса

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 суток*
Количество порций *30*

7 кг жирной свинины, 800 г постной свинины, 1,5 кг говядины, 1 л воды, 80 г соли, 4 г селитры, 1 ч. л. сахара, молотый черный перец, чеснок по вкусу

Свинину нарезать полосками длиной 4–5 см и залить рассолом, приготовленным из воды, соли, селитры и сахара. Выдержать мясо в рассоле сутки. Говядину отделить от жира и сухожилий, дважды пропустить через мясорубку. В полученный фарш добавить воды, чтобы получилась вязкая масса. Тщательно перемешать говядину и свинину, добавить пряности. Набить кишки, перевязать шпагатом и коптить 1,5–2 ч горячим способом при температуре 120 °С. После этого колбасу отварить в воде на среднем огне в течение 1 часа.

Говяжья колбаса

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1,5–2 часа*
Количество порций *8*

2 кг говядины, 20 г соли, 20 г посолочной смеси, 1/3 зубчика чеснока, 1 ч. л. мускатного ореха, молотый черный перец по вкусу

Мясо пропустить через мясорубку, добавить соль, чеснок, пряности и тщательно перемешать. Наполнить фаршем свиную череву. Коптить колбасу теплым дымом в течение 1 ч. Затем варить 30 мин при температуре 70 °С.

Вареная колбаса горячего копчения

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 суток*
Количество порций *10*

1 кг говядины, 500 г нежирной свинины, 500 г нежирной свиной ветчины, 1 кг свиного жира, 150 мл водки, 2 г измельченной гвоздики, соль, молотый красный перец, цедра 1 лимона

Мелко нарезать говядину, свинину и свиную ветчину. Изрубить свиной жир. Все смешать, добавить гвоздику, перец, тертую цедру лимона и водку, тщательно перемешать. Смесью набить кишечные оболочки и завязать шпагатом или нитками. Колбасу положить в холодную воду, довести до кипения и варить 50 мин. Затем вынуть и хорошо обтереть. Подготовленную колбасу коптить 24 часа.

Диетическая колбаса

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *2–3 часа*
Количество порций *5*

500 г постной говядины, 500 г телятины, 500 г шпика, 2 ст. л. соли, ½ зубчика чеснока, 1 ч. л. мускатного ореха, 1 ст. л. паприки

Мясо и шпик пропустить через мясорубку. Добавить соль, пряности и тщательно перемешать. Наполнить фаршем оболочку. Отварить колбасу в течение 1 ч, затем обсушить и коптить 1 час.

Свиные колбаски

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1,5–2 часа*
Количество порций *10*

1,5 кг свинины, 400 г свиной грудинки, 200 г говядины, 20 г посолочной смеси, 2 ст. л. красного перца

Мясо пропустить через мясорубку, добавить соль, перец и тщательно перемешать. Наполнить фаршем свиную оболочку и, перекрутив ее в нескольких местах, разделить на колбаски длиной 25 см. Коптить теплым дымом в течение 1 ч, затем варить 30 мин при температуре 70 °С.

Колбаски с чесноком

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *3 часа*
Количество порций *5*

1 кг говядины, 200 г шпика, 100 мл мясного бульона, 20 г посолочной смеси, 1 ч. л. сахара, 3 зубчика чеснока

Пропустить через мясорубку мясо и шпик. Добавить бульон, соль и пряности, тщательно перемешать. Наполнить фаршем свиную оболочку и, перекрутив ее в нескольких местах, разделить на колбаски длиной 10 см. Опустить их в горячую воду и варить 1 ч. Затем обсушить и коптить в течение 1 часа.

Колбаса европейская

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *25*

1 кг говядины, 6 кг свинины, 2 кг шпика, 250 г соли, 0,4 г нитрита натрия, 2 ч. л. сахара, 1 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. тмина

Говядину и свинину по отдельности пропустить через мясорубку. Каждый вид мяса перемешать с посолочной смесью (из соли, нитрита и сахара) и выдержать 14 ч при температуре 4 °С. После этого говядину 4 раза пропустить через мясорубку и тщательно перемешать со специями. Добавить свиной фарш, нарезанный кубиками шпик, все тщательно перемешать. Приготовленной массой наполнить кишки, перевязать их шпагатом, проколоть иглой в нескольких местах и подвесить в прохладном помещении при температуре 4 °С на 9 ч. После этого коптить колбасу горячим дымом при температуре 70 °С до готовности. Затем копченую колбасу отварить в течение 2 ч в воде при температуре 80 °С. Готовую колбасу охладить и хранить в холодильнике не более 14 суток.

Колбаса острая с имбирем

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *3–4 суток*
Количество порций *5–7*

150 г свинины, 650 г говядины, 250 г шпика, 1 ч. л. сахара, 1 ст. л. соли, 1 зубчик чеснока, 1 ч. л. сухого имбиря, 1 ч. л. молотого красного перца

Говядину и свинину пропустить через мясорубку, тщательно перемешать с нитритом натрия и солью, уложить в емкость и выдержать 48 ч при температуре 4 °С. Затем мясо еще раз пропустить через мясорубку, перемешать с нарезанным кубиками (6 мм) шпиком, сахаром, чесноком и специями. Фарш плотно уложить в емкость и выдержать 18 ч при температуре 4 °С. Фаршем наполнить оболочку на ¾ ее объема и перевязать в нескольких местах шпагатом, разделив на колбаски длиной 20 см. Уложить их вплотную друг к другу на доску, накрыть другой доской и придавить гнетом на 18 ч при температуре 4 °С. Коптить при температуре 50 °С, затем температуру повысить до 90 °С и довести их до готовности. Подвесить в прохладном (15 °С), хорошо проветриваемом помещении на 5 часов.

Пикантная колбаса

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *3 часа*
Количество порций *8*

500 г постной свинины, 500 г свиной грудинки, 500 г телятины, 500 г шпика, 25 г соли, 20 г посолочной смеси, 1 ст. л. молотого белого перца, 1 ч. л. молотого мускатного ореха, 1 ч. л. кардамона, 1 ч. л. кориандра

Постную свинину, грудинку и телятину пропустить через мясорубку. Шпик нарезать кубиками 1 × 1 см, соединить с приготовленным фаршем. Добавить соль и пряности, тщательно перемешать. Наполнить фаршем свиную оболочку и прочно завязать. Сначала отварить колбасу в течение 1 ч, а затем коптить 1 час.

колбаса Пикантная

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *3 часа*
Количество порций *10*

1 кг постной свинины, 600 г постной говядины, 400 г шпика, 50 г посолочной смеси, 2 зубчика чеснока, 1 ст. л. молотого черного перца, 1 ч. л. тмина, 1 ч. л. майорана

Свинину, говядину и шпик пропустить через мясорубку. Добавить пряности, измельченный чеснок и посолочную смесь, тщательно перемешать. Колбасным фаршем плотно наполнить волокнистые оболочки. Колбасу сначала отварить в кипящей воде в течение 1 ч, потом коптить 1 час.

Мозговая колбаса

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *20*

1,3 кг свиной грудинки с прослойками жира, 400 г постной свинины, 300 г свиных мозгов, 50 г посолочной смеси, 100 г репчатого лука, 1 ст. л. молотого белого перца, 2 ч. л. молотого душистого перца

Мясо и мозги пропустить через мясорубку. Добавить соль, мелко нарубленный лук, пряности и тщательно перемешать. Наполнить фаршем свиную оболочку и, перекрутив ее в нескольких местах, разделить на колбаски желаемой длины. Сначала прокоптить их теплым дымом не менее 1 ч. Затем отварить в кипящей воде в течение 30 минут.

Постная колбаса

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *3 часа*
Количество порций *10*

1 кг постной свинины, 500 г свиной грудинки, 500 г постной говядины, 50 г посолочной смеси, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. молотого черного перца, 1 ч. л. тмина

Постную свинину, грудинку и говядину пропустить через мясорубку. Добавить пряности, измельченный чеснок и посолочную смесь, тщательно вымешивать в течение 5 мин. Приготовленным фаршем наполнить оболочки. Сначала колбасу прокоптить 1 ч, а затем отварить в кипящей воде в течение 1 часа.

Колбаски с чесноком

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *3 часа*
Количество порций *20*

600 г жирной свинины, 1 кг постной свинины, 500 г шпика, 50 г соли, 0,5 г нитрита натрия, 1 ч. л. сахара, 2–3 зубчика чеснока

Свинину пропустить через мясорубку. Замороженный шпик нарезать мелкими кубиками, соединить со свининой. Добавить посолочную смесь (из соли, нитрита и сахара) и измельченный чеснок. Можно влить немного холодной воды (примерно 15 % от общей массы). Массу тщательно перемешать, наполнить тонкие кишки и, перекрутив их, разделить на колбаски длиной примерно 10 см. Изделия поместить в холодильник на 30 мин. После этого прокоптить их при температуре 40 °С в течение 1 ч. Готовые копченые колбаски можно со всех сторон обжарить на гриле при температуре 200 °С в течение 30 минут.

Колбаса «простейшая»

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *2 суток*
Количество порций *15*

3 кг свинины, 400 г сырого шпика, 3 г селитры, 100 г соли, 1 ч. л. молотого черного перца

Свинину дважды пропустить через мясорубку. Добавить мелко нарезанный шпик, соль, перец и селитру. Фарш тщательно вымешать, плотно начинить кишки, завязать и оставить на ночь. Утром коптить в течение 8 часов.

Курица копченая

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 суток*
Количество порций *5–7*

1 тушка курицы, шпик, ½ ст. л. соли, 1 ч. л. сахара, 3 ст. л. 3 %-ного уксуса, 2 зубчика чеснока, 2–3 лавровых листа, несколько горошин черного перца, 5 зрелых сушеных ягод можжевельника

Тушку курицы тщательно ощипать, промыть, удалить мелкие перья, очистить от внутренностей, разрезать пополам вдоль. Затем положить между двумя разделочными кухонными досками и ударить несколько раз обухом топора, чтобы расплющить кости и суставы, выпустить мозговую жидкость и сделать куски тушки плоскими. Для приготовления рассола в слегка подогретую кипяченую воду добавить соль, сахар, уксус, мелко нарезанный чеснок и пряности. (Чем больше пряностей положить в рассол, тем вкуснее будет мясо птицы.) Приготовленным рассолом залить мясо птицы, чтобы оно было полностью им покрыто, выдержать в рассоле 2 суток. За это время необходимо 2–3 раза переложить куски снизу вверх и наоборот. Тушку вынуть из рассола, сделать в мясе неглубокие надрезы и вложить в них кусочки шпика и ломтики чеснока – это придаст мясу особый аромат.

Перед копчением куски мяса подвесить, чтобы они немного подсохли, а во время копчения, наоборот, периодически обмакивать в рассол.

Колбаски охотничьи

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *3 часа*
Количество порций *15*

2 кг свинины, 1 кг телятины, 80 г соли, 20 г сахара, 1 ч. л. тмина, 1 ч. л. майорана, 1 ст. л. кориандра, 1 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. молотого душистого перца

Свинину и телятину мелко нарезать, добавить соль, сахар, пряности, перемешать и поместить в холодильник на 12 ч. Охлажденное мясо пропустить через мясорубку, влить немного воды или бульона. Фарш тщательно вымешать, наполнить тонкие кишки и, перекрутив их, разделить на колбаски длиной 15 см. Коптить в горячем дыму 1,5–2 ч при температуре 120 °С, затем отварить в воде на слабом огне в течение 40 минут.

Копчение начинают при максимальном нагреве, чтобы на поверхности мяса образовалась блестящая пленка. Затем температуру постепенно снижают и доводят изделие до готовности.

Польская колбаса

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *10*

800 г говядины, 800 г свинины, 400 г свиной грудинки, 1 зубчик чеснока, 50 г посолочной смеси, 1 ст. л. молотого черного перца, 1 ч. л. майорана, 1 ч. л. сухой горчицы

Все виды мяса пропустить через мясорубку. Добавить пряности, посолочную смесь и интенсивно перемешивать фарш в течение 5 мин. Приготовленной массой наполнить свиную оболочку и, перекрутив ее, разделить на колбаски длиной 20 см. Прокоптить их в течение 1 ч, затем отварить 30 мин в горячей воде при температуре 75 °С.

Колбаса с курятиной

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *3 часа*
Количество порций *10*

1 кг постной свинины, 500 г жирной свиной грудинки, 250 г телятины, 500 г мяса курицы, 200 мл мясного бульона, 40 г соли, 1 ст. л. молотого белого перца

Мясо пропустить через мясорубку. Добавить бульон, соль и перец, тщательно вымешивать фарш в течение 5 мин. Приготовленной массой наполнить оболочки, прочно завязать. Коптить колбасу около 1 ч при температуре 40–50 °С. Затем опустить в кипящую воду, температуру воды снизить до 75 °С и томить колбасу в течение 60 минут.

Гусь копченый

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *7–8 суток*
Количество порций *10*
1 тушка гуся

Для рассола (на 1 кг обработанной тушки): *1 л воды, 100 г соли, 10 г сахара, 0,5 г гвоздики, 0,5 г корицы, 0,3 г душистого перца, 0,2 г лаврового листа*

Тушку гуся тщательно обработать, промыть, удалить мелкие перья, натереть солью, положить в глубокую посуду и оставить в холодном помещении на 3–4 дня. Для приготовления рассола в кипящую воду добавить соль, сахар, специи, довести до кипения, снять с огня и охладить в закрытой посуде. Залить рассолом посоленную тушку так, чтобы она были полностью им покрыты, и выдержать в холодном помещении 2–3 дня. После этого вынуть птицу из рассола и подвесить для просушивания на 3–4 ч.

Подготовленное мясо коптить 12–15 ч (сначала при температуре 70–80 °С, затем поддерживать в коптильне температуру 50–60 °С). После копчения вынуть тушку из печи.

Гусей горячего копчения можно хранить в холодном помещении не более полугода.

Копченая утка

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *7–8 суток*
Количество порций *10*

1 тушка утки
Для рассола (на 1 кг обработанной тушки): *1 л воды, 100 г соли, 10 г сахара, 0,5 г корицы, 0,3 г душистого перца, 0,2 г лаврового листа, 0,5 г майорана*

Подготовленную тушку утки натереть солью, положить в глубокую посуду и оставить в холодном помещении на 3–4 дня. Для приготовления рассола в кипящую воду добавить соль, сахар, специи, довести до кипения, снять с огня и охладить в закрытой посуде. Залить рассолом посоленную тушку так, чтобы она были полностью им покрыты, и выдержать в холодном помещении 2–3 дня. Вынуть птицу из рассола и подвесить для просушивания на 3–4 ч. Коптить 12–15 ч (сначала при температуре 70–80 °С, затем поддерживать в коптильне температуру 50–60 °С).

Копченая индейка

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *3–4 суток*
Количество порций *10*

1 кг индейки, 20–25 г соли, 1 головка чеснока, репчатый лук, петрушка, морковь, лавровый лист, молотый черный перец, майоран, орегано по вкусу

Индейку натереть смесью из соли, измельченного чеснока и лаврового листа, уложить в контейнер, плотно закрыть и выдержать в холодном месте 1–2 суток. В большой кастрюле вскипятить подсоленную воду с добавлением овощей и большого количества пряностей. В кипящую воду опустить индейку и нагревать под крышкой на медленном огне, не допуская кипения. Через 1,5–2 ч мясо вынуть и обсушить. После этого коптить индейку в течение 3 часов.

Копченый карп

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *3–4*

3–4 карпа, 1 лимон, 1 средняя луковица, 3–4 зубчика чеснока, 500 мл воды, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. соли, несколько горошин черного перца

Из лимона выжать сок, мякоть (вместе с кожурой) пропустить через мясорубку. Лимонную мякоть залить холодной водой, добавить мелко нарубленный лук, соль и черный перец. В приготовленный раствор опустить рыбу, выдержать 1,5 ч. Для заправки растительное масло соединить с измельченным чесноком и лимонным соком. Полить рыбу заправкой, выложить на решетку и коптить 20 мин.

Рулет из скумбрии

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *7–8 суток*
Количество порций *5–6*

1 скумбрия, соль, сахар

Скумбрию разделать на два филе, удалив голову, хребет и все кости. Обсушить, натереть смесью соли и сахара (взятых в пропорции 2:1), уложить в эмалированный лоток, прижать гнетом, накрыть крышкой и выдержать в холодном месте в течение 4–6 ч. Очистить от лишней соли (если надо, промыть в холодной воде) и обсушить. Свернуть в рулет и обвязать шпагатом. Коптить в течение 50 мин, оставить в коптильне на несколько часов.

Копченый судак

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *3 часа*
Количество порций *3–4*

3–4 судака, соль, перец, приправы для рыбы

У судаков удалить внутренности и жабры. Рыбу хорошо промыть, обсушить, натереть снаружи и внутри смесью соли и специй. Уложить в контейнер и поместить в холодильник на 2 ч. Выложить на бумажное полотенце, дать обсохнуть 30 мин. Затем уложить рыбу на решетку коптильни таким образом, чтобы тушки не соприкасались. Коптить на среднем огне 20 минут.

Чтобы рыба не горчила, через 10 мин после начала приготовления нужно открыть крышку коптильни и выпустить пар.

Лосось копченый

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *3 суток*
Количество порций *20*

4 кг лосося, 150 г соли, 1 ст. л. сахара, 4 зубчика чеснока, 1 ч. л. молотого черного перца, ½ ч. л. базилика, ½ ч. л. семян горчицы, 1 ч. л. паприки, лавровый лист

Рыбу очистить, выпотрошить, промыть, натереть солью внутри и снаружи. Если у рыбы толстая спинка, в ней необходимо сделать диагональные надрезы и натереть их солью. В каждую жабру вложить по небольшому лавровому листочку. Чеснок мелко нарубить, смешать со специями и сахаром. Получившейся смесью густо обсыпать всю рыбу внутри и снаружи и уложить в полиэтиленовый пакет. Продолжительность посола крупной рыбы – 1–2 дня. После этого рыбу вынуть из пакета, очистить от посолочной смеси, промыть, обсушить и выложить на решетку коптильни. В начале копчения первые 10–15 мин необходимо поддерживать довольно сильный огонь (температура 110 ˚С). Затем огонь снизить до 90—100 ˚С и подсыпать влажных опилок, чтобы образовался густой дым. Для более равномерного копчения рыбу следует периодически переворачивать. Продолжительность копчения мелкой рыбы – 35–60 мин, средней и крупной – от 45 мин до 2 часов.

Форель копченая

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *2 суток*
Количество порций *5–7*

1 тушка форели, соль, сахар, молотый черный перец, укроп по вкусу

Тушку форели хорошо натереть солью, отделить голову и хвост. Разрезать тушку вдоль по хребту на две половинки, удалить позвоночник и ребра. Одну половинку положить в контейнер кожей вниз, посыпать смесью соли, перца и сахара. Сверху густо посыпать мелко нарубленным укропом (сушеный укроп растереть руками в порошок). Другую половинку положить внутренней стороной на первую (кожей вверх), накрыть дощечкой или керамической плиткой и придавить тяжелым гнетом. Рыбу под гнетом оставить в прохладном месте на 24 ч. После этого половинки форели вынуть, очистить от посолочной смеси, обсушить и уложить кожей вниз на решетку в коптильне. Коптить в плотном дыму при средней температуре (максимум 60 °С) около 2 часов.

Копченые мидии

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 часа*
Количество порций *5*

500 г свежих мидий, 4–5 зубчиков чеснока, зелень, 100 мл растительного масла без запаха, 1 ст. л. соли, цедра ½ лимона, 2 лавровых листа, 1 ч. л. молотого черного перца

Мидии опустить в кипящую воду с добавлением соли, лимонной цедры, лаврового листа и перца. Варить под крышкой на сильном огне в течение 20 мин, пока не откроются раковины. Отварные мидии вынуть из воды, у каждой отделить по одной створке раковины. Каждую мидию полить несколькими каплями масла и выложить в коптильню на решетку вплотную друг к другу. Время копчения – 10–15 мин. Для приготовления заправки оставшееся масло соединить с мелко нарубленным чесноком, укропом, петрушкой или любой другой зеленью по вкусу. Можно добавить черный перец и соевый соус. Копченые мидии полить приготовленной заправкой.

Копченые креветки

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1–2 часа*
Количество порций *5*

500 г креветок, 1 ст. л. соли, 100 г сливочного масла

Креветки смазать сливочным маслом и коптить при температуре 90 °С в течение 1–2 ч в зависимости от размеров. По окончании копчения креветки еще раз смазать маслом.

Лучшим топливом для копчения креветок считаются ольха и рябина с добавлением веточек дуба, эвкалипта, ежевики, малины, черной смородины.

Копченый угорь

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *7–8 суток*
Количество порций *5*

Поверхность угря тщательно очистить от слизи с помощью сухого песка, торфа или газетной бумаги. Сделать разрез вдоль брюшка от хвоста до точки, примерно на 1 см не доходящей до нижней челюсти, выпотрошить и удалить плавники. Угря тщательно промыть, засыпать солью (на 1 кг рыбы – 100 г соли) и выдержать 40 мин. После этого очистить рыбу от посолочной смеси, промыв в воде. В процессе соления слизь успеет раствориться в рассоле и хорошо смоется водой. Обратите внимание на то, что много слизи оседает в жаберных щелях – их тоже нужно тщательно очистить и промыть. Если на угре останется слизь, при копчении рыба приобретет сероватый цвет. Затем угрей для обсушки подвесить на крючках, продев их в разрез под нижней челюстью. Если угорь крупный, чтобы он не сорвался во время копчения, крючок можно вставить в спинной хребет ниже головы. Когда угри подсохнут на воздухе, разместить их в коптильном шкафу и коптить горячим дымом. Готовность угря легко определить по внешнему виду: в области затылка у рыбы появляются небольшие поперечные складки, а брюшная складка широко раскрывается.

Для холодного копчения с угрей необходимо снять кожу, выпотрошить и отрезать голову. В посолочную смесь, кроме соли, добавить перец, измельченный лавровый лист и сушеный эстрагон, солить угрей в течение 2 дней. Затем посолочную смесь удалить, рыбу хорошо вытереть, обернуть бумагой и коптить холодным дымом в течение 4–5 дней.

Копченые кальмары

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *10*

500 г кальмаров, 1 ст. л. соли, ½ ч. л. сахара, 1 ч. л. приправ или специй

Кальмаров варить в кипящей, чуть подсоленной воде 10 мин. Вынуть из воды, нарезать крупными кольцами, обвалять в заранее приготовленной смеси соли, сахара и специй. Коптить 15–20 минут.

Копченая камбала

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *3 суток*
Количество порций *5*

1 камбала, 1 л воды, 2 ст. л. соли крупного помола, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. уксуса, лимонный сок, зелень петрушки, 30 г сала

У камбалы удалить голову, выпотрошить, обрезать плавники. Рыбу промыть в холодной воде. Для удаления с кожного покрова костных чешуек погрузить камбалу на 1–2 мин в горячую (85–90 ˚С) воду. Из воды, соли, сахара и уксуса приготовить рассол. Сало мелко нарезать, растереть с рубленой петрушкой, добавить лимонный сок, тщательно перемешать, начинить рыбу и залить рассолом. Выдержать в прохладном месте 2 дня. Просоленную камбалу промыть, обсушить и коптить на решетке 15–20 мин при температуре 150 ˚С.

Копченый морской кролик

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *3 часа*
Количество порций *5*

1 кг рыбы, 1 л воды, 3 ст. л. соли

На дно коптильной камеры поместить березовые прутья, кору, бересту и солому. Рыбу очистить, выпотрошить, залить рассолом и оставить на 2 ч. После этого рассол слить, влажную рыбу посыпать небольшим количеством соли и уложить в коптильню непосредственно на древесину. Коптить несколько часов, переворачивая рыбу.

Копченая масляная рыба

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *4–5 часов*
Количество порций *5*

1 масляная рыба, 1 головка чеснока, лавровый лист, соль, смесь перцев, зелень по вкусу

Подготовленную рыбу натереть смесью соли, специй, измельченного чеснока и лаврового листа, в брюшко и под жабры поместить пучки зелени. Оставить рыбу в прохладном месте на 3–4 ч. Затем очистить от посолочной смеси, обсушить и коптить 35–40 минут.

Копченый окунь

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5–6*

2 окуня, 1 лимон, растительное масло, 1–2 ст. л. черного чая, соль, молотый черный перец

Рыбу выпотрошить и промыть. Лимон нарезать кружочками, начинить подготовленные тушки, уложить их в посуду для запекания, полить растительным маслом, посыпать солью и перцем. Запекать рыбу в духовке до полной готовности (25 мин). Затем выложить ее на бумажное полотенце. На дно большой кастрюли (или коптильной камеры) насыпать чайную заварку, над ней разместить решетку, положить на нее рыбу и закрыть кастрюлю (или коптильню) крышкой. Нагревать кастрюлю на огне, пока чай не задымится. Коптить 10 минут.

Копченый палтус

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *3 суток*
Количество порций *5*

Для посолочной смеси (на 1 кг палтуса): *50 г соли, приправы по вкусу*

Палтуса очистить, выпотрошить, промыть, нарезать ломтями толщиной 2,5–3 см. Натереть их посолочной смесью, уложить в контейнер и выдержать в прохладном месте 1–2 дня. После этого рыбу промыть, обсушить и коптить при температуре 150–180 °С в течение 25 минут.

Копченый сом

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *2–3 суток*
Количество порций *5*

Для посолочной смеси (на 1 кг сома): *150 г соли*

Сома аккуратно выпотрошить, стараясь не задеть желчный пузырь. Отрезать хвостовую часть и срезать брюшину, захватив немного с боков, – это будет теша. Хвостовую часть нарезать ломтиками толщиной 5,5–6 см – из них получится хороший балык. Куски рыбы уложить горизонтально в эмалированную или нержавеющую посуду плотными рядами, пересыпая солью. Сверху накрыть рыбу кусками теши, уложив их кожей вверх, засыпать солью, придавить гнетом и поставить в холодное место. Когда рыба просолится, тщательно промыть ее, кожу обскоблить тупой стороной ножа. Ломти подвесить в хорошо проветриваемом месте для обсушки и подвяливания на 1–2 суток. Как только кожа рыбы затвердеет, поместить ломти в коптильню и прокоптить горячим дымом до готовности.

Осетровый балык

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *4 суток*
Количество порций —

Лучшим балыком считается осетровый; чем он толще и жирнее, тем вкуснее. Для его приготовления толстые спинки осетра отделить от кожи, сложить в контейнер, пересыпая солью, накрыть доской и придавить гнетом. Через 3 дня нижние балыки переместить наверх, а верхние – вниз, каждый хорошо полить образовавшимся рассолом. Когда осетровые спинки окончательно просолятся, вынуть их и подвесить на солнце для подвяливания. После этого прокоптить горячим дымом до готовности.

Копченая щука

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *6–7 часов*
Количество порций *5*

Для посолочной смеси (на 1 кг щуки): *1 ст. л. соли крупного помола, укроп, тимьян, орегано, фенхель, душистый перец*

Щуку рекомендуется коптить при температуре 80—110 °С. Хранить копченую щуку можно не более 3 суток.

Для засолки щуки используют посолочную смесь или концентрированный рассол, в котором часть соли должна остаться нерастворенной. К соли добавить специи, пряности или готовые смеси пряностей, предназначенные для приготовления блюд или соусов. Чаще всего применяют пряные травы: укроп, тимьян, фенхель, душистый перец и тмин. Перед тем как добавить специи, для лучшего экстрагирования их обдают кипятком. Выдержать щуку в посолочной смеси 1–3 ч в прохладном месте. Затем ополоснуть ее пресной водой. Если рыба пересолена (тушка не всплывает в пресной воде), ее нужно вымочить, то есть поместить в емкость со слабопроточной водой и держать в ней до тех пор, пока тушка не всплывет. После посола вытереть рыбу насухо, удалив с поверхности лишнюю соль.

Подготовленную щуку следует поместить в коптильню, уложив на решетку или подвесив: мелкую рыбу нанизать на шомпола через глазницы; среднюю и крупную рыбу прошить или обвязать и подвесить на прутья. На дно коптильной камеры можно поставить металлическую плошку с маслом, в которую добавлены специи. Кроме того, для придания особого аромата к ольховым дровам рекомендуется добавить несколько веточек (без иголок) можжевельника. Коптильню закрыть крышкой и развести огонь. Через 20–30 мин крышку коптильни открыть, чтобы выпустить пар. Эта стадия называется подсушкой; она заканчивается, когда поверхность рыбы становится сухой. Рыба при этом станет слегка жестковатой, а плавники начнут бледнеть. Слишком быстрый прогрев может привести к образованию пара, рыба при этом размягчится. (Просушку можно произвести и заблаговременно на ветру, на открытом воздухе.)

По окончании просушивания коптильную камеру закрыть. Не стоит класть в нее сразу много дров, так как температура должна

подниматься постепенно, чтобы рыба не теряла жир.

Коптить щуку около 1 ч, чтобы она полностью пропеклась. Когда мясо начнет отделяться от костей, стадия пропекания заканчивается и далее начинается процесс собственно копчения. Для более сильного дымообразования необходимо подсыпать чуть влажных опилок и коптить рыбу еще 40 мин. В процессе копчения периодически проверяют готовность рыбы: у мелкой рыбы – по спинному плавнику (нужно аккуратно вынуть его из рыбы: если мясо достаточно прокоптилось, у основания плавника оно будет белым, а не стекловидным); у крупной рыбы с помощью тонкой чистой палочки можно извлечь кусочки мяса из спины, в районе хребта. Копченую щуку можно сразу употреблять в пищу.

Температура копчения не должна превышать 110 ˚С.

Копченая скумбрия

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *5*

Скумбрию очистить, выпотрошить, промыть и обсушить. Затем посыпать внутри и снаружи солью крупного помола и насадить (под головой) на жердь для копчения. Жерди в коптильне нужно разместить в наклонном положении. Коптить скумбрию горячим дымом не менее 30–45 мин (в зависимости от размера). Когда рыба будет готова и приобретет золотистый цвет, ее можно дополнительно посолить.

Копченый лещ

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *5–6 часов*
Количество порций —

Для горячего копчения леща рекомендуется использовать небольшие ольховые, березовые и осиновые веточки или опилки. Для придания рыбе специфического аромата на дно коптильни можно положить несколько веточек рябины. Рыбу предварительно выпотрошить, очистить от чешуи и тщательно промыть в проточной воде, посолить и поперчить по вкусу. Подготовленную рыбу выложить в один ряд на решетку коптильни, закрыть коптильню крышкой и поставить на слабый огонь. Для копчения лещей весом 1–2 кг требуется 20–25 мин. В походных переносных коптильнях без дна, работающих на костре, рыбу можно коптить, развесив вертикально на проволоке. В этом случае ее не нужно очищать от чешуи. Огонь в костре поддерживают таким образом, чтобы густой горячий дым обтекал тушки рыбы. Периодически необходимо проверять их готовность, снимая крышку с трубы. Обычно процесс копчения таким способом занимает 2–3 часа.

Копченая слабосоленая форель

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 суток*
Количество порций *20*

4–4,5 кг форели, 15 л воды, 150 г соли, 2 лимона, ½ ч. л. душистого перца, можжевельник

Форель очистить, выпотрошить, разрезать на две полутушки, удалить позвоночник и ребра. Из воды и соли приготовить слабый рассол, добавить ломтики лимона, перец, можжевельник. Выдержать форель в рассоле 12 ч. Затем вынуть, дать обсохнуть и обтереть кухонным полотенцем. При таком посоле коптить форель 15–20 мин при температуре 150–180 °С.

Копченая сельдь

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 суток*
Количество порций *5*

У сельди отделить голову, распластовать ее через спину, удалив хребтовую кость, но сохранив брюшную часть. Подготовленную сельдь засыпать посолочной смесью или залить рассолом, выдержать 2–3 ч. Затем вымыть, обсушить и подвесить для провяливания на свежем воздухе на 3 ч. После этого коптить густым дымом примерно 12 ч. Рыба должна приобрести красивый золотистый цвет. Копченую сельдь можно хранить не более суток.

Копченая мойва

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций —

Подготовленную мойву выдержать несколько часов в посолочной смеси или рассоле, затем немного провялить на свежем воздухе. После этого промыть рыбу водой (крупную лучше выдержать в воде 1 ч), обсушить и поместить в коптильню, разложив на решетке (неплотно, в один слой). В самом начале копчения для подсушивания рыбы необходимо поддерживать достаточно сильный огонь, при этом следить, чтобы рыба не пригорела. Затем огонь уменьшить и коптить рыбу 30–60 минут.

Копченый подлещик

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *10*

1 подлещик, соль, сахар, перец, майоран, зелень укропа

Рыбу очистить, выпотрошить, отрезать голову и хвост, разрезать вдоль по хребту на две половинки, удалить позвоночник и ребра. Одну полутушку рыбы положить в контейнер кожей вниз, посыпать смесью соли, перца, сахара и мелко нарубленной зеленью укропа. Сверху положить вторую полутушку (кожей вверх), прижать гнетом и поставить в прохладное место на сутки. Через 24 ч полутушки уложить на решетку кожей вниз и коптить в плотном горячем дыму при температуре 60 °С в течение 2 часов.

Рыба полугорячего копчения

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *5–6 часов*
Количество порций *5*

В последнее время эта технология приобрела большую популярность, поскольку достаточно проста и дает возможность экспериментировать. Копчение происходит при температуре 50–60 °С; весь процесс занимает не более одного светового дня. Рыбу для этого способа копчения следует просаливать не более суток. Такое же время требуется и для ее вымачивания.

Для полугорячего копчения рыбу потрошат, оставив голову и чешую, – тогда в готовом виде она получится более привлекательной и менее сухой. Подготовленную рыбу необходимо промыть, посыпать солью (1 ст. л. на 1 кг рыбы) и оставить на 2–3 ч для просолки.

Можно солить рыбу в концентрированном рассоле. Для его приготовления в воду добавляют такое количество соли, чтобы в ее растворе клубень картофеля не тонул, а свободно плавал на поверхности. Рыбу заливают рассолом и выдерживают в прохладном месте 1–4 ч. Непосредственно перед копчением рыбу ополаскивают холодной водой и обсушивают в салфетке. Если позволяет время, можно подвесить рыбу на воздухе для подвяливания на 1–2 ч.

На дно коптильни насыпают опилки или мелкие веточки слоем 1–2 см. Самые лучшие опилки – из ольхи (березовые и сосновые не годятся из-за обилия выделяемой смолы). К опилкам добавляют веточку можжевельника без иголок (для придания рыбе золотистого цвета) и лавровый лист (для аромата). В коптильне устанавливают поддон для сбора жира. Рыбу подвешивают или укладывают на решетку так, чтобы тушки не соприкасались друг с другом. В разрез брюшка каждой или некоторых рыб можно положить специи. Коптильню закрывают крышкой и разводят огонь. Через 15–20 мин (в зависимости от величины тушек) рыба будет готова. Степень готовности рыбы контролируют, сняв крышку: если рыба закоптилась слабо, крышку закрывают и продолжают копчение. Продолжительность копчения зависит от конструкции коптильни и определяется опытным путем, причем навыки приобретаются быстро – уже после 2—3-го раза становится понятно, сколько времени требуется. В зависимости от размеров рыбы, ее количества и эффективности коптильни продолжительность

копчения составляет в среднем от 10–15 мин до 1 ч.

По окончании процесса копчения крышку коптильни нужно открыть, чтобы оставшаяся влага испарилась, а рыба слегка подсушилась.

Правильно закопченная рыба имеет золотисто-коричневый цвет, легко отделяющееся от кожи мясо, которое, в свою очередь, получается нежным и равномерно пропеченным.

Приготовить рыбу горячего копчения можно и без коптильни, выкопав в береговом обрыве нишу размером 50 × 50 см и глубиной не менее 70 см. Подготовленную рыбу кладут на укрепленные сверху палки, под ней разводят костер, подбрасывая в него ольховые и осиновые веточки, шишки, влажную листву, чтобы тушки обтекал густой горячий дым. Рыба будет готова к употреблению через 1–3 ч (в зависимости от величины тушек). В процессе копчения тушки несколько раз переворачивают.

Коптить рыбу можно даже на обычном костре. Подготовленную рыбу нанизывают на несмолистые палочки, которые вкапывают в землю у костра с подветренной стороны, чтобы рыба находилась в горячем дыму. Готовая копченая рыба имеет бронзово-золотистый цвет, специфический приятный аромат и вкус. При открытом копчении чешую с рыбы не снимают.

Твердый копченый сыр

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *1 сутки*
Количество порций *5–7*

Головку сыра завернуть в три слоя салфеток и насадить на металлический крючок подвески, находящийся в коптильне. Коптить сыр 25–40 с. Удалить с сыра упаковку и поместить его в холодильник на 20–24 ч.

Копченый плавленый сыр

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *30 минут*
Количество порций *3*

3 плавленых сырка (по 100 г), 100 мл яблочного сока, 1 апельсин

Плавленый сыр натереть на крупной терке, смочить в яблочном соке и слегка подсушить. Добавить цедру апельсина, тщательно перемешать. Выложить в пергаментный пакетик, подвесить на крючок в камере коптильни. Коптить в течение 3 мин.

Сыр соленый терочный

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций —

Соленый сыр разрезать на небольшие куски. Каждый кусок поместить в полотняный мешочек и подвесить в коптильной камере. Коптить 2–3 мин. Копченый сыр остудить, вынуть из мешочков и поместить в холодильник минимум на 1 ч. Готовый терочный сыр должен быть желтовато-серого цвета, соленый на вкус. Его очень удобно тереть на терке, он не должен размазываться. Подавать в отдельной салатнице, выложив горкой, чтобы удобно было брать ложкой и посыпать горячие блюда.

Копченый маринованный сыр

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *30 минут*
Количество порций —

Сыр, оливковое масло, винный или яблочный уксус, чеснок, прованские травы

Сыр нарезать и замариновать в смеси оливкового масла, винного или яблочного уксуса, чеснока, прованских трав. Затем каждый кусок поместить в полотняный мешочек и подвесить в коптильной камере. Коптить 2–3 мин. Маринованный копченый сыр великолепно сочетается с оливками, зеленью, виноградом, грушами, грецкими орехами, вином. Его также очень удобно использовать для добавления в салаты. Но помните, что сыр горячего копчения не подлежит долгому хранению.

Сливочный копченый сыр

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *30 минут*
Количество порций *3*

300 г сливочного сыра, 1 лимон, 1 апельсин

Сливочный сыр смочить соком лимона и апельсина, выложить в пластмассовое ведерко и подвесить в коптильне. Коптить 2 мин.

Копченый сыр с пряными травами

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций —

Твердый сыр, чеснок, пряные травы

Сыр натереть на крупной терке, добавить измельченный чеснок и мелко нарубленные травы, тщательно перемешать. Из фольги, сложенной в два слоя, сделать плоские формочки с высокими бортами, выложить в них сырную массу и коптить 30 мин.

Копченый перец чили

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *3–5 часов*
Количество порций —

Стручки перца чили разрезать пополам и уложить кожицей вниз на решетку коптильни. Коптить 3–5 часов.

Копченые шампиньоны

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

500 г шампиньонов, 100 мл оливкового масла, соль, молотый черный перец, базилик, орегано по вкусу

Шампиньоны вымыть, залить оливковым маслом, посолить, поперчить, добавить измельченные травы, перемешать, дать немного постоять. На дно коптильни выложить ольховые опилки, поместить грибы на решетку для копчения и закрыть коптильню крышкой. Коптить шампиньоны примерно 40 минут.

Сливы копченые

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *3 часа*
Количество порций —

Сливы разрезать пополам, освободить от косточек. Коптить на вишневых опилках в течение 3 часов.

Грецкие орехи копченые

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *6–7 часов*
Количество порций *8*

800 г грецких орехов, 200 г меда, листья мяты

Грецкие орехи очистить от скорлупы, удалив все прослойки. На решетке в коптильне разложить листья мяты, сверху выложить подготовленные орехи. Коптить на вишневых опилках не более 6 ч. Затем выложить орехи в глубокую емкость, залить медом и тщательно перемешать, после чего подсушить на воздухе.

Карпаччо

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *30 минут*
Количество порций —

Грибы, свекла, тыква, баклажаны, сыр, лимонный сок, специи (свежемолотый черный перец и итальянские травы)

Сырые грибы, свеклу, тыкву, баклажаны и сыр нарезать тонкими ломтиками, полить лимонным соком, посыпать специями и выложить на решетку. Коптить при высокой температуре 5 мин.

Копченые груши

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *3 часа*
Количество порций —

Груши нарезать на половинки, уложить на решетку и коптить на дубовых, вишневых или березовых опилках до готовности, закрыв коптильню крышкой.

Яблоки копченые

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *3 часа*
Количество порций —

Свежие яблоки (лучше твердых зимних сортов) разрезать на 4 части, удалить сердцевину. Коптить горячим способом в течение 3 часов.

Миндаль копченый

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *6–7 часов*
Количество порций *8*

800 г миндаля, 200 г сахара

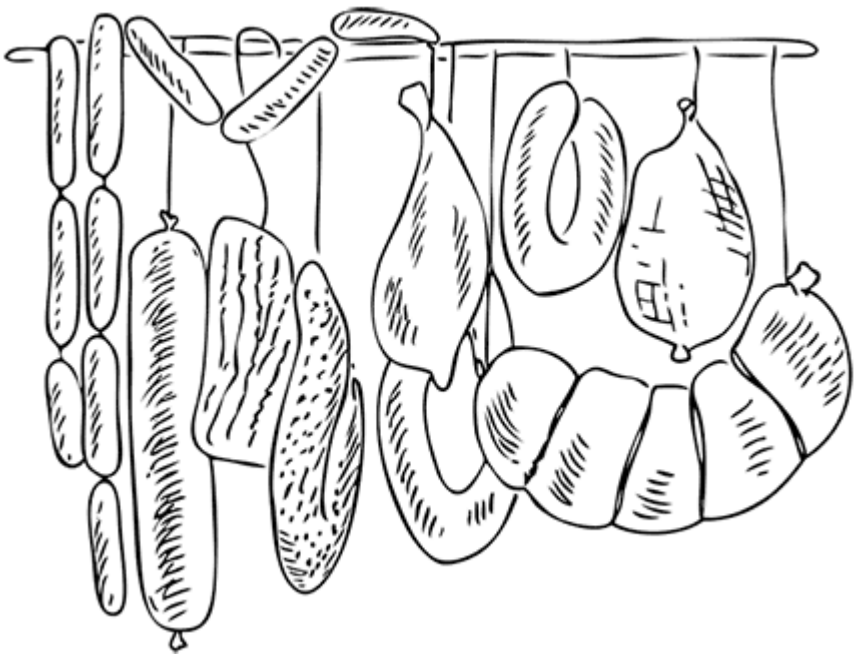
Миндаль посыпать сахаром и коптить не более 6 ч. Затем подсушить на воздухе.

Топинамбуры копченые

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *3 часа*
Количество порций *10*

1 кг топинамбуров, 1 ч. л. корицы, 1 головка чеснока, молотый черный перец, соль

Клубни топинамбуров промыть, обрезать все лишнее. Каждый плод натереть смесью перца, соли, толченого чеснока и корицы, оставить на 30 мин. Коптить горячим способом в течение 2 часов.



Приготовление продуктов холодного копчения

Холодное копчение происходит при температуре дыма 18–28 °С, в результате чего продукты нагреваются незначительно и копчение требует длительного времени – 2–3 суток. Обычно коптят непрерывно (круглосуточно), хотя можно коптить и только днем, но тогда процесс копчения растягивается на еще большее количество дней. Если коптят крупные части туш, например цельные говяжьи или свиные окорока, то длительность копчения может достигать 7 суток и более. В процессе холодного копчения влага из продуктов удаляется постепенно, поверхность подсыхает, а коптильные вещества проникают все глубже внутрь продукта. В итоге продукты хорошо обезвоживаются, не теряя при этом жира, и приобретают прекрасный вкус и аромат. Но если мясные части содержат мало жира или взяты от старых животных, копчености получаются жестковатые.

Продукты холодного копчения можно долго хранить – от 1 до 3 месяцев (в зависимости от температуры хранения).

Для холодного копчения обычно используют древесину осины, ясеня, ольхи, бука, дуба. Наилучший вкус и аромат имеют копчености, обработанные дымом плодовых деревьев (груши, яблони, вишни, абрикоса). Очень хорошо коптить можжевельником. Не подходят для копчения опилки хвойных пород деревьев и березы, так как копчености при этом приобретают горьковатый вкус с токсичным запахом скипидара, дегтя и имеют неаппетитный вид.

При холодном копчении очаг для дымообразования устраивают так, чтобы в нем не было заметного пламени, а древесина расходовалась преимущественно для получения дыма. В качестве топлива для этой цели лучше использовать только опилки или опилки с небольшим количеством дров, щепы или стружек.

Мясо, приготовленное способом холодного копчения, наиболее вкусно и полезно, так как в нем сохраняется максимальное количество микроэлементов и полезных веществ.

Приготовленное таким способом мясо, по сути, остается сырым, оно проходит только обработку солью

и холодным дымом, не подвергаясь высокотемпературной обработке. Поэтому мясо для копчения нужно брать только от здоровых животных, чистое на вид, равномерного окраса, без кровоподтеков и каких-либо пятен, без посторонних запахов.

Холодное копчение мяса происходит в дыму при невысокой температуре (16–22 ˚С) и продолжается гораздо дольше, чем копчение горячим методом. Коптильня для холодного копчения должна иметь дымоход, дымообразование в ней поддерживают разведением огня 2–3 раза в день с относительно длинными паузами. Время холодного копчения зависит от толщины порций мяса.

При холодном копчении **сала** важно, чтобы оно было предварительно посолено – тогда оно не испортится в процессе копчения. Коптить сначала нужно самым слабым дымом, постепенно увеличивая дымообразование (очень важно следить за тем, чтобы огонь не был большим).

Колбасы холодного копчения – настоящие деликатесы, которые хорошо хранятся без применения холода. Готовить их надо лишь в прохладное время года и очень тщательно подходить к выбору сырья.

При изготовлении колбас, предназначенных для длительного хранения, лучше всего использовать говяжьи кишки, поскольку они толще и прочнее, чем свиные.

Готовые колбасные батоны вяжут как можно туже, накладывая больше поперечных витков, – это способствует уплотнению фарша в оболочке. Толстые колбасы перед копчением в течение суток выдерживают под гнетом. После этого батоны подвешивают на палки и, не допуская их соприкосновения, выдерживают в прохладном месте (при температуре не выше 2–5 ˚С) в течение 5–7 суток (толстые колбасы– 6—10 суток). После осадки колбасы коптят холодным способом при температуре дыма 18–22 ˚С в течение 2–3 суток. Иногда копчение может длиться 6—14 дней.

Для дымообразования используют очаг с небольшим количеством сухих, очищенных от коры чурок, засыпанных толстым слоем опилок. Коптят колбасы при медленном тлении сжигаемого материала с малым доступом воздуха (при небольшой тяге).

В больших коптильнях колбасные батоны сначала подвешивают в нижнем ряду, затем ежедневно поднимают на ряд (около 1 м) выше для действия на них более холодного дыма.

Некоторые колбасники коптят колбасы через день: в первый день они подвергают их действию дыма, а на следующий день нежарко топят печь в коптильне – и колбасы обсыхают.

По окончании копчения колбасы снаружи должны быть желтовато-бурого цвета, в разрезе – красивого темно-красного цвета с глянцем, который у колбас самого лучшего качества блестит, как стекло. Поверхность колбасных батонов должна быть сухой и иметь хорошо выраженный аромат копчености.

Проверить, готова ли колбаса, можно, сжав батон в кулаке, – колбаса должна лишь слегка поддаваться сжатию. Если колбаса сжимается легко, значит, она еще не готова.

По окончании копчения колбаса еще непригодна в пищу, так как в середине она сырая и невкусная. Колбаса должна обсохнуть и созреть. Поэтому после копчения ее помещают в сухое прохладное проветриваемое (но без сквозняков) помещение с температурой 10–15 °С. Сушат колбасу в подвешенном состоянии в течение месяца.

Колбасы нельзя сушить на морозе!

При недостаточном проветривании помещения на поверхности колбас, особенно в местах соприкосновения со шпагатом, может появиться плесень. Заплесневевшие места нужно промыть подсоленной водой, подсушить колбасу в сухом помещении, а затем продолжить сушку в помещении с другими колбасами.

Холодное копчение подходит для **рыб** карповых пород (вобла, тарань, лещ, рыбец, чехонь, красноперка, линь), осетровых (белуга, осетр), лососевых (кета), тресковых (треска, пикша, сайда), сельдевых и других (кефаль, морской окунь, скумбрия, судак, хариус), а также для приготовления балыков из осетровых и лососевых рыб.

Холодное копчение рыбы происходит при температуре 30–33 °С и длится от одного до нескольких дней. При этом способе копчения рыба теряет значительную часть влаги и в большей степени пропитывается (консервируется) дымом от костра, поэтому срок хранения готового продукта увеличивается до 3–4 месяцев.

Чем дольше коптится рыба, тем дольше она будет храниться.

Перед копчением рыбу для удаления крови замачивают на 30 мин в концентрированном рассоле (250 г соли на 5 л воды). После посола рыбу хорошо вымачивают (в течение суток),

промывают и подсушивают: крупную – в течение 5 дней, мелкую – в течение трех. Крупным рыбинам в брюшную полость вставляют распорки. Рыбу с нежным мясом на время копчения заворачивают в плотную бумагу или холст.

Необходимо запастись достаточным количеством топлива для поддержания постоянного дыма на первые 6–8 ч. При холодном копчении рыба сразу и вялится, и коптится, но при этом она не становится твердой, как сушеная рыба, – процесс копчения заканчивается, когда из рыбы испаряется только половина влаги. Поэтому в коптильне очень важно поддерживать постоянную температуру коптильного дыма – она не должна превышать 25–35 °С, чтобы рыба не потеряла много жира и не пересушилась. Чем больше соли осталось в рыбе, тем ниже должна быть температура коптильного дыма. Прежде чем подвешивать рыбу, в коптильне надо развести огонь и отрегулировать температуру дыма.

В среднем копчение продолжается 3–4 дня – в зависимости от влажности воздуха и величины рыбы. Для мелкой рыбы весом 300–500 г бывает достаточно 2 суток, более крупную рыбу приходится коптить до 6 дней. Например, потрошеную сельдь необходимо коптить в течение суток, а неразделанную сельдь с головой – в течение 2–3 дней; для форели, карпа, сига, угря достаточно 4 дней копчения, для щуки иногда требуется 2 недели, а для некоторых лососевых – 3 недели.

На завершающей стадии коптильного процесса в топливо желательно добавить сырые можжевеловые веточки вместе с ягодами: их дым обладает сильными бактерицидными свойствами – в результате копченая рыба дольше не плесневеет и лучше хранится.

Рыба считается готовой, когда приобретает золотистый оттенок (может быть красновато-желтый или золотисто-желтый). Поверхность ее должна быть сухой, а мясо – упругим и хорошо прилегать к костям.

> *Бывает так, что копченая рыба уже готова, но имеет тусклый закопченный вид или на нее налипла зола. Это можно исправить, протерев тушку тряпочкой, смоченной подсолнечным маслом.*

Готовую копченую рыбу охлаждают на открытом воздухе, строго соблюдая правила гигиены и предохраняя от попадания внутрь микробов. Для ускорения охлаждения иногда применяют вентиляторы. Но при быстром понижении температуры копченая рыба теряет аромат. Поэтому, после того как полностью прекратится образование дыма, рыбу оставляют на некоторое

время подвешенной на крючках в коптильной печи при открытых дверцах и открытой вытяжке, а затем окончательно охлаждают на открытом воздухе.

> *После копчения не стоит укладывать тушки друг на друга, так как в этом случае охлаждение происходит медленно и неравномерно, а в местах соприкосновения образуются пятна, портящие внешний вид рыбы.*

После того как рыба будет готова, ее нужно оставить подвешенной на свежем воздухе еще на 2–3 дня – в результате она немного подвялится и станет значительно вкуснее.

Подвяленная рыба хранится дольше.

При холодном копчении влага из **сыров** испаряется равномерно, что позволяет хранить их более длительное время, при этом они не теряют своих вкусовых и ароматических свойств.

Сырокопченый окорок

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *20 суток*
Количество порций *35–40*

Для приготовления сырокопченого окорока используют передние и задние части свиных туш без ножек и шкурки. Толщина шпика не должна превышать 3 см. Мышцы отделить одним куском от тазовой, крестцовой и бедренной кости и срезать сухожилия. Вес мякоти окорока для холодного копчения не должен превышать 7 кг. Охлажденное мясо натереть посолочной смесью, состоящей из 97 % соли и 3 % сахара, и уложить в емкость для посола, пересыпая посолочной смесью в количестве 4 % от веса продукта. Мясо накрыть деревянной доской, прижать гнетом и выдержать 1–3 суток при температуре 4 °С. После этого залить рассолом, содержащим 12 % соли и 0,075 % нитрита натрия, в количестве 40–50 % от веса окорока. Мясо выдержать в рассоле в течение 10–15 суток, после чего вынуть, дать жидкости стечь и подвесить окорок для созревания на 2–3 суток. При этом можно произвести легкую подсолку по вкусу. После созревания мясо вымочить 2–3 ч, затем промыть теплой водой и обсушить. Коптить густым дымом при температуре 30–35 °С по 2–3 ч ежедневно в течение 5–7 суток. Для копчения использовать древесину бука, дуба, облепихи. Между копчениями окорок помещать в холодильник. Срок хранения сырокопченого мяса – до 2 месяцев при температуре 0–4 °С.

Копченый свиной рулет

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 месяц*
Количество порций *10*

2 кг свинины, 2 л воды, 500 г соли, 100 г сахара, 1 луковица, 1 лавровый лист, 5 горошин черного перца, 1 бутон гвоздики, 1 ст. л. кориандра

В кипящую воду всыпать все указанные ингредиенты (кроме соли и мяса), довести до кипения, снять с огня и остудить. Мясо хорошо натереть солью, уложить в эмалированную емкость или деревянный чан и медленно влить остывший отвар. Небольшой кусок мяса выдержать в рассоле 2–3 недели, большие – 3–4 недели. После этого мясо вымочить в воде 2–3 ч, обтереть и подвесить на веревках или крючках для просушки. Когда кусок мяса как следует высохнет, свернуть его рулетом и коптить в верхней части коптильной печи до готовности при минимальном выделении тепла.

Копченые свиные ребрышки

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2–3 недели*
Количество порций *10*

2 кг свиных ребрышек, 2 л воды, 150 г соли, 125 г сахара, 1 луковица, 1 лавровый лист, 5 горошин черного перца, 20 можжевеловых ягод

В кипящую воду всыпать все указанные ингредиенты (кроме соли), довести до кипения, снять с огня и остудить. Ребрышки хорошо натереть солью, уложить в эмалированную емкость или деревянный чан и медленно влить остывший отвар. Выдержать в рассоле 2–3 недели. После этого вымочить в воде 2–3 ч, обтереть и подвесить на веревках или крючках для просушки. Затем подвесить их на крючки в верхней части коптильной печи и коптить до готовности при минимальном выделении тепла.

Копченые свиные ножки, уши и хвосты

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *8 суток*
Количество порций —

Свиные ножки, уши и хвосты тщательно очистить, промыть и выдержать в рассоле 1 неделю. Затем снова выскоблить, промыть и коптить холодным способом в течение суток.

Баранина с розмарином

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2–3 недели*
Количество порций *100*

24 кг баранины, 1 кг соли, 15 г селитры, 3 головки чеснока, лавровый лист, розмарин, молотый черный перец по вкусу

Мясо отделить от костей и, пока оно еще теплое, натереть солью с добавлением селитры. Когда баранина хорошо остынет, уложить ее в ящики, пересыпая смесью соли, измельченного чеснока, лаврового листа, розмарина и перца. Накрыть мясо крышкой, прижать гнетом и выдержать в прохладном месте 10–14 дней. После этого пласты мяса вынуть из рассола, свернуть в цилиндры и слегка обжарить в духовке. Коптить в слабом холодном дыму от сжигаемых ветвей можжевельника в течение 4–7 дней.

Карбонад

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *7–8 суток*
Количество порций *50*

10 кг мяса, 5 л воды, 300 г соли, 2 головки чеснока, молотый черный перец, душистый перец по вкусу

Для приготовления рассола в кипящую воду добавить соль, довести до кипения, охладить. Мясо нарезать, нашпиговать чесноком, натереть перцем, залить рассолом и оставить на 5 дней. Затем вынуть из рассола, вытереть насухо и выдержать в холодильнике или в холодном проветриваемом помещении 3–5 ч. Коптить в течение суток.

Бастурма

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *13–15 суток*
Количество порций *7—10*

1 кг мяса, 75 г посолочной смеси, чеснок, молотый острый перец по вкусу

Для посолочной смеси (на 1 кг соли): *15 г селитры, 1 ст. л. сахара, 6–7 горошин черного перца, 2 лавровых листа, 20 г майорана*

У нежирного свиного окорока срезать мясо с кости, удалить жир, пленки и сухожилия. Мякоть нарезать длинными узкими полосками толщиной примерно 3 см. Натереть мясо посолочной смесью (из соли, селитры и сахара) и плотно уложить слоями в контейнер, посыпая молотым перцем и измельченным лавровым листом. На мясо положить деревянный круг или плоскую тарелку, прижать гнетом и выдержать в прохладном месте в течение 10–12 дней. После этого вынуть мясо из посуды, очистить от лишней соли, обтереть, а затем вымочить в холодной воде в течение нескольких часов. Вымоченное мясо обсушить полотенцем, обвязать куски шпагатом и подвесить для просушки. Затем коптить в холодном дыму до готовности. Копченую бастурму положить между двумя досками, сверху поставить гнет и выдержать в течение суток. После этого обильно смазать куски смесью толченого чеснока и красного острого перца и подвесить в прохладном сухом месте.

Ветчина

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *3 недели*
Количество порций *5*

1 кг баранины, 50 г посолочной смеси, 1 ч. л. сахара, ½ зубчика чеснока

Посолочную смесь соединить с сахаром и измельченным чесноком. Небольшие куски мяса, вырезанные из тазобедренной части половозрастных овец, натереть приготовленной смесью и выдержать в прохладном месте 3 недели. Затем вымочить в воде в течение 10 ч, обсушить. Подготовленное мясо прокоптить дымом с низкой температурой в 9—10 приемов.

Копченая ветчина из мяса кабана

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *20 суток*
Количество порций *10*

2 кг мяса, 1 л воды, 120 г крупной соли, 1 ч. л. глюкозы или сахара, 1 ч. л. молотых семян кориандра, 1 зубчик чеснока, 2 ч. л. измельченных ягод можжевельника

Мясо залить рассолом, приготовленным из указанных ингредиентов, выдержать 14 дней. После этого промыть в теплой воде и подвесить на крюке в хорошо проветриваемом помещении для просушки на 2 дня. Коптить дымом при низкой температуре в 10 приемов. Для копчения использовать щепу ольхи и дуба, для аромата можно добавить несколько свежих веточек плодовых деревьев.

Ветчина из телятины

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 недели*
Количество порций *10*

2 кг телятины, 4 л воды, 500 г соли, 100 г сахара, 5 г селитры

Мясо натереть селитрой, уложить в емкость и залить охлажденным рассолом, приготовленным из воды, соли, сахара и селитры. Выдержать в прохладном месте 1 неделю. Затем просушить мясо на воздухе, после чего коптить холодным способом в течение 1 недели. Необходимо следить, чтобы копчение происходило при минимуме тепла.

Ветчина с кориандром

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *3 месяца*
Количество порций *100*

40 кг свинины, 2 кг соли, 5 ст. л. измельченного лаврового листа, 3,5 ст. л. кориандра, 5 ст. л. молотого черного перца, 5 ст. л. селитры

Из указанных ингредиентов приготовить посолочную смесь. Натереть смесью каждый кусок мяса, уложить в бочонок, закупорить и выдержать 2 дня в теплом помещении, часто переворачивая. После этого бочонок засмолить и вынести в холодное место. Через 6–8 недель ветчину вынуть, очистить, натереть пшеничными отрубями и подвесить в прохладном месте на 2 дня. После этого коптить в течение 3 недель: сначала в легком дыму, а потом в сильном, прерывая копчение на 1–2 ч. Ночью огонь не поддерживать. Копченую ветчину завернуть в ткань (каждый кусок отдельно) и уложить для дальнейшего хранения в ящики с рожью.

Корейка с чесноком и красным перцем

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *20 суток*
Количество порций *10*

2 кг свиной корейки, 100 г соли, 20 г сахара, 4 зубчика чеснока, молотый красный перец по вкусу

Мясо хорошо промыть, разрезать на несколько крупных кусков и обсушить. Зубчики чеснока очистить, тщательно растереть с молотым красным перцем, сахаром и солью. Натереть мясо, поместить его в посуду для посола, сверху прижать грузом и выдержать в холодном помещении около 14 дней. После этого выложить мясо на разделочную доску, оставить для просушки на 3 дня. Затем вымочить мясо в холодной воде в течение 12 ч, промыть в теплой проточной воде и подвесить в хорошо проветриваемом помещении для просушки на сутки. Коптить, добавив в опилки несколько сосновых шишек, до золотисто-коричневой корочки.

Филе и языки копченые

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 месяца*
Количество порций *100*

16 кг свиного филе и языков, 500 г соли, 13 г селитры, 13 г душистого перца, 6 г молотого черного перца, 6 г лаврового листа, 6 г гвоздики, 6 г кориандра

Сразу же после отделения филе и языка от туши положить их в кровь животного на 2 суток и держать в таком месте, где они не могли бы замерзнуть. После этого мясо вынуть, а когда стечет кровь, вытереть досуха, отбить и плотно уложить в небольшой ящик, пересыпая ряды посолочной смесью, приготовленной из соли, селитры и измельченных пряностей. Ящик должен быть наполнен доверху; если же филе и языков будет мало, следует дополнить его обрезками сала или ребрами. Ящик с мясом на 2 суток поставить в умеренно теплую комнату, чтобы растворилась соль. Затем тщательно заколотить и вынести в холодное место (но мясо там не должно замерзать). Два раза в неделю переворачивать ящик на другую сторону. Через 1,5–2 месяца куски мяса вынуть из ящика, немного проветрить, вложить в говяжьи кишки и коптить в течение 2–3 недель.

Свиная корейка со специями

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *20 суток*
Количество порций *15*

3 кг свиной корейки, 60 г соли, 15 г сахара, лавровый лист, молотый черный и красный перец по вкусу

Мясо нарезать, промыть, обсушить. Специи смешать с сахаром и солью. Тщательно натереть корейку этой смесью, уложить в чистую посуду, сверху прижать грузом и выдержать в прохладном помещении 13–15 дней. После этого мясо промыть, просушить и коптить 2–3 дня до золотистого цвета. Хранить копченую корейку можно 20–30 дней, подвесив в хорошо проветриваемом помещении.

Баранина пикантная

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 месяц*
Количество порций *10*

10 кг баранины, 400 г соли, 100 г сахара
Для рассола (на 1 л воды): *50 г соли*

Мясо натереть смесью соли с сахаром, уложить в контейнер, прижать гнетом и оставить при комнатной температуре на сутки. Затем залить холодным рассолом и выдержать в прохладном помещении 2 недели. Через каждые 3 дня слои мяса перемещать снизу вверх и наоборот. Просоленное мясо промыть, подсушить и коптить холодным дымом в течение 14 дней. Копченое мясо подвесить для просушивания в прохладном помещении на сутки.

Свиная ветчина

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 месяц*
Количество порций *25*

5 кг мяса, 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. измельченных можжевеловых ягод

Мясо нарезать крупными кусками, натереть посолочной смесью и выдержать 3 недели. Соленое мясо вымочить в течение 14 ч и подвесить для просушки на 2 дня. Коптить дымом с низкой температурой в 7—10 приемов.

Копченое свиное филе

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *5–7 суток*
Количество порций *5*

1 кг свиного филе, 1 л воды, 100 г посолочной смеси (с нитритами), ½ ч. л. сахара, ½ ч. л. тмина, ½ зубчика чеснока

Приготовить рассол из указанных ингредиентов, залить мясо, выдержать 4 дня. Вынуть филе из рассола, промыть теплой водой, подвесить в хорошо проветриваемом помещении на день. Затем многократно прокоптить дымом с низкой температурой.

Варено-копченая говядина

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *7 суток*
Количество порций *100*
10 кг говядины, 350 г соли

Говядину промыть в проточной воде, разрезать на куски, залить кипящей водой и довести до кипения. Затем вынуть из воды и подвесить в хорошо проветриваемом помещении для просушки на 1–2 ч. Подготовленное мясо натереть солью, выдержать при комнатной температуре 10–12 ч. После этого коптить холодным дымом в течение 5 суток.

Пряная говядина

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *22–24 суток*
Количество порций *50*

10 кг говядины, 350 г соли, 50 г сахара, молотый черный и красный перец, гвоздика, мускатный орех, тмин по вкусу

Мясо промыть, обсушить, натереть смесью соли, сахара и специй, оставить на 2 суток. Время от времени перекладывать куски мяса сверху вниз. Затем посыпать оставшимися специями и выдержать в прохладном месте еще 2 суток. После этого подготовленное мясо промыть, обсушить и коптить холодным дымом в течение 14 дней. Копченое мясо подвесить в хорошо проветриваемом помещении для просушивания на 2 суток.

Острая копченая говядина

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *20 суток*
Количество порций *50*

10 кг говядины, 400 г соли, молотый красный перец, имбирь по вкусу

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, обсушить, натереть смесью соли, перца и имбиря. Подготовленное мясо уложить в контейнер, пересыпая солью, и выдержать в теплом, хорошо проветриваемом помещении 6 ч. Затем перенести в холодное место на 1–2 ч. Мясо очистить от соли, обсушить и коптить холодным дымом в течение 15–20 дней.

Копченая говядина

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *20 суток*
Количество порций *100*

10 кг говядины, 400 г соли

Мясо промыть, обсушить, натереть солью и оставить на 10–12 ч. Затем очистить от соли, вытереть насухо и подвесить в хорошо проветриваемом помещении для просушки на 1–2 ч. Подготовленное мясо коптить холодным дымом в течение 15–20 дней.

Копченая говядина с кориандром

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *7–8 суток*
Количество порций *50*

10 кг говядины, 350 г соли, лавровый лист, молотый черный перец, кориандр по вкусу

Мясо промыть, залить кипящей водой, добавить лавровый лист, довести до кипения. Затем мясо вынуть из воды, подсушить на воздухе, натереть смесью соли, перца и кориандра, выдержать при комнатной температуре 6 ч. Подготовленную говядину коптить холодным дымом в течение 7 дней.

Копченая грудинка

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *10 суток*
Количество порций *50*

10 кг свиной грудинки, 100 г соли, 50 г сахара, 2–3 зубчика чеснока, 4 лавровых листа

Для рассола: *7 л воды, 200 г соли, 50 г сахара, 7 г молотого красного перца*

Грудинку нарезать кусками прямоугольной формы, промыть, обсушить, натереть посолочной смесью, приготовленной из соли, сахара, измельченного чеснока и лаврового листа. Выдержать при комнатной температуре 8—10 ч. Для приготовления рассола в кипящей воде растворить соль и сахар, добавить перец, довести до кипения, охладить. Грудинку залить рассолом, оставить в прохладном месте на 7—10 дней. Затем вынуть из рассола, опустить в холодную воду и вымачивать в течение 12 ч. Промыть и обсушить. Коптить холодным дымом в течение 1–2 суток. Копченое мясо подвесить для просушивания на 4–7 дней.

Пастрома с можжевельником

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 месяц*
Количество порций *100*

10 кг мяса, 500 г соли, 100 г сахара, 100 г ягод можжевельника

Мясо промыть, обсушить, натереть смесью соли, сахара и измельченных ягод можжевельника. Мясо уложить в емкость для засолки, сверху прижать гнетом и выдержать в прохладном помещении 15–20 дней. Через каждые 3–5 дней перекладывать мясо сверху вниз. Просоленное мясо промыть, вымочить в течение 12 ч, просушить. Коптить холодным дымом в течение 2–3 недель, делая перерывы на 2 суток.

Свиная грудинка с корицей

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *20–22 суток*
Количество порций *50*

10 кг свиной грудинки, 500 г соли, 100 г сахара, 4–5 зубчиков чеснока, корица по вкусу

Грудинку нарезать, натереть чесноком, сахаром, солью и корицей. Положить под гнет, оставить в прохладном помещении на 15 дней. Подсушить на ровной поверхности в течение 4–5 дней в сухом прохладном месте. Затем вымочить в прохладной воде в течение 12 ч, тщательно промыть и снова просушить, подвесив в том же помещении на сутки. Коптить до красно-коричневой корочки.

Пряный окорок

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 месяц*
Количество порций *25*

5 кг свиного окорока, 200 г соли, 20 г сахара, 100 мл лимонного сока, молотый черный перец, пряности по вкусу

Мясо натереть смесью соли, сахара и специй, выдержать в прохладном месте под гнетом 8 ч. Промыть, обсушить и натереть лимонным соком. Коптить 4–6 ч при температуре не выше 30 °С. Копченое мясо подвесить для просушивания на 30 дней.

Копченая ветчина

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *15 суток*
Количество порций *25*

5 кг говядины, 200 г соли, 20 г сахара, 5 г селитры

Мясо натереть приготовленной посолочной смесью (из соли, сахара и селитры), уложить слоями в посуду для засолки, сверху густо посыпать солью и выдержать 12–14 дней. Просоленное мясо вымочить, подвесить для просушивания на 1 ч и коптить холодным дымом в течение суток.

Копченая грудинка в томате

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 суток*
Количество порций *5*

5 кг свиной грудинки, 50 г соли, 50 мл уксуса, 50 г томатной пасты, 3–4 зубчика чеснока, молотый красный и черный перец по вкусу

Соединить указанные ингредиенты. Мариновать мясо под гнетом при низкой температуре 12 ч. Затем промыть, обсушить и коптить холодным дымом в течение суток.

Свиной окорок

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 месяц*
Количество порций *5*

1 кг мяса, 100 г соли, 3 г сахара, молотый черный перец, лавровый лист по вкусу

Для рассола: *1 л воды, 130 г соли, 3 г сахара, пряности по вкусу*

Окорок вымыть, обсушить и натереть посолочной смесью. На дно эмалированной кастрюли насыпать ровный слой посолочной смеси толщиной 1 см, уложить окорок, засыпать посолочной смесью, накрыть крышкой, сверху положить гнет. Выдержать 10–12 суток. Для приготовления рассола в кипящую воду всыпать соль, сахар и пряности, довести до кипения, варить 5 мин, снять с огня и охладить. Окорок залить охлажденным рассолом, выдержать 15–20 суток. Через каждые 3–5 дней окорок необходимо переворачивать и перемешивать рассол. Просоленный окорок промыть и подвесить в прохладном темном и сухом помещении для просушивания на 3–5 суток. После этого завернуть его в 2–3 слоя марли и коптить при температуре 20–25 °С в течение 2–4 суток. Копченый окорок подвесить в сухом прохладном проветриваемом помещении для просушивания на 14 дней.

Копченая телятина

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 месяц*
Количество порций *100*

10 кг телятины, 400 г соли, 100 г сахара, 5 г селитры
Для рассола (на 300 мл воды): *10 г соли*

Мясо натереть приготовленной посолочной смесью (из соли, сахара и селитры), уложить в посуду для засолки, посыпать оставшейся солью. Выдержать под гнетом 1 день, затем в холодном месте – 14 дней, перекладывая куски сверху вниз каждые 3 дня. Если при солении образовалось мало рассола, долить свежеприготовленный. Просоленное мясо промыть и подсушить. Коптить в течение 14 дней, а затем подвесить для просушивания в прохладном, хорошо проветриваемом месте.

Говяжьи языки

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *8—10 суток*
Количество порций *25*

5 кг говяжьих языков, 500 г соли, ½ ст. л. сахара, 2 луковицы, 8—10 зубчиков чеснока, 1 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки, 1 ст. л. семян укропа, ½ ст. л. семян тмина, лавровый лист по вкусу

Языки очистить, удалить слюнные железы, тщательно промыть и обсушить. Приготовить посолочную смесь из соли, сахара, толченого чеснока, мелко нарезанного лука, измельченной зелени петрушки, лаврового листа, семян тмина и укропа. Языки натереть этой смесью, уложить в эмалированную кастрюлю, сверху накрыть крышкой, положить гнет и поставить в холодное место на 8 дней. Все это время переворачивать и перемещать языки, перекладывая их снизу вверх и поливая рассолом. Просоленные языки промыть, вымочить, подсушить и коптить холодным дымом в течение 1–2 суток.

Копченая корейка

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *7–8 суток*
Количество порций *25*

5 кг свинины, 50 г соли, 3–4 зубчика чеснока, 50 г томатной пасты, 50 г майонеза, молотый черный перец, лавровый лист, пряности по вкусу

Для приготовления маринада смешать указанные ингредиенты. Мясо нарезать кусками, залить маринадом, сверху положить гнет и выдержать в прохладном помещении 15 дней. Маринованное мясо выложить на ровную поверхность и подсушить в сухом прохладном месте 4–5 дней. После этого вымачивать 3–4 ч в холодной воде, меняя воду 2–3 раза, затем ненадолго погрузить его в кипящую воду. Охладить, обтереть и подвесить на 2–3 дня в прохладном темном и сухом помещении для просушивания. Подготовленную корейку коптить при температуре 20 °С в течение 2–3 суток.

Копченые лопатки

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *8—10 суток*
Количество порций —
Для рассола (на 10 л воды): *2 кг соли*

Для приготовления рассола в воду всыпать соль, довести до кипения и охладить. Сырые лопатки подвесить в сухом холодном проветриваемом помещении на 2–3 дня. Затем уложить их в контейнер, залить рассолом и выдержать в течение 4–5 суток. После этого мясо снова подвесить в сухом прохладном проветриваемом помещении на 5–6 ч для подсушивания. Подсушенные лопатки посыпать отрубями или ржаной мукой и подвесить в коптильне так, чтобы они не соприкасались друг с другом. Коптить холодным дымом до образования корочки коричнево-красного цвета. Хранить, подвесив в прохладном проветриваемом месте (копченые лопатки могут храниться в течение всей зимы и до поздней весны).

Копченая баранина

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 месяц*
Количество порций *100*
10 кг мяса, 400 г соли, 10 г селитры, молотый черный перец по вкусу
Для рассола (на 200 мл воды): *10 г посолочной смеси*

Мясо натереть посолочной смесью, приготовленной из соли, перца и селитры, поставить под гнет на сутки. Затем подвесить в сухом прохладном проветриваемом помещении на 10–15 дней для просушивания. После этого уложить мясо в контейнер, залить приготовленным рассолом и выдержать 4–5 суток. Затем обсушить и коптить холодным дымом в течение 10–15 дней, делая перерывы по нескольку часов. Копченое мясо подвесить в сухом прохладном проветриваемом помещении на 2–3 суток.

Копченый кролик

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *7 суток*
Количество порций *5*

1 тушка кролика, ½ ст. л. соли, 1 ч. л. сахара, 3 ст. л. 30 %-ного уксуса, 50 г сала, 2 зубчика чеснока, 2–3 лавровых листа, несколько горошин черного перца

Подготовленную тушку кролика разрезать пополам. Подвесить полутушки на 2–4 суток в хорошо проветриваемом помещении при температуре 10 ˚С (если температура выше, время выдержки сократить). Приготовить рассол: добавить в теплую кипяченую воду соль, сахар, уксус и пряности (воды взять столько, чтобы она полностью покрывала мясо). Залить полутушки рассолом и выдержать 2 суток, периодически перемещая снизу вверх и наоборот. Вынуть мясо из рассола, уложить на разделочную доску, сверху накрыть другой доской и хорошенько побить по нему обухом топора, чтобы разбить большие суставы и кости и сделать полутушки плоскими. Коптить в течение 2 суток до приобретения красно-коричневой окраски.

Кролик с чесноком

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *8—10 суток*
Количество порций *100*

10 кг мяса кролика, 1 кг соли, 150 г сахара, 1 головка чеснока, цедра ¼ лимона, молотый красный перец

Мясо промыть в слабом растворе марганцовки. Натереть посолочной смесью, приготовленной из указанных ингредиентов, уложить в эмалированную посуду, пересыпая остатками смеси, положить под гнет и выдержать в прохладном помещении 6–7 дней. Промыть мясо холодной водой (или слегка вымочить) и подвесить для просушивания на сутки. Подготовленное мясо обернуть сложенной в несколько слоев марлей и коптить 2–3 суток.

Копченый маринованный кролик

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *3 суток*
Количество порций *25*

5 кг мяса кролика, отруби, 250 мл воды, ½ ст. л. уксуса, 7–8 зубчиков чеснока, соль, молотый черный перец по вкусу

Подготовленного кролика разрезать пополам вдоль грудки, натереть отрубями, залить маринадом, приготовленным из указанных ингредиентов, выдержать под гнетом в прохладном месте 1–2 дня. После этого коптить 5–6 ч при температуре дыма 25–30 °С.

Пряный кролик

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *7 суток*
Количество порций —

Для рассола (на 1 л воды): *80 г соли, ½ ч. л. душистого перца, 2–4 лавровых листа*

Подготовленное мясо кролика залить рассолом (мясо должно быть полностью им покрыто), накрыть деревянным кругом или тарелкой, прижать гнетом и выдержать 3–4 суток при температуре не выше 5–6 °С. Вынуть мясо из рассола, промыть в теплой воде, обсушить и коптить холодным дымом в течение суток. Копченого кролика уложить в кастрюлю, залить кипящей водой, довести до кипения, варить 30–35 мин. Затем вынуть из воды, вытереть и подвесить для просушивания в хорошо проветриваемом месте. Подготовленного таким образом кролика коптить еще в течение 2–3 суток.

Бараний окорок

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *20–25 суток*
Количество порций *100*

10 кг баранины, 800 г соли, 35 г сахара, 10 г селитры, лавровый лист, молотый черный перец по вкусу

Мясо промыть, обсушить, натереть посолочной смесью, приготовленной из соли, сахара, перца и селитры, и уложить его в контейнер слоями, перекладывая лавровым листом. Выдержать мясо под гнетом 4 суток, периодически переворачивая и перемещая слои. Просоленное мясо промыть и подвесить в сухом прохладном проветриваемом помещении для просушивания на сутки. После этого мясо отварить до полуготовности и коптить холодным дымом в течение 15–20 суток.

Копченое сало

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 месяц*
Количество порций *100*

10 кг сала, 1 кг соли

Сало нарезать кусками шириной 8—10 см и длиной 25–30 см, тщательно натереть солью со всех сторон. На дно посуды насыпать слой соли толщиной 1 см, уложить сало рядами, пересыпая каждый солью. Верхний слой также посыпать солью. Выдержать 15–20 дней. Соленое сало очистить от соли, промыть в теплой воде и подвесить для подсушивания на 12 ч. Подготовленное сало коптить непрерывно в течение 2–3 суток при температуре 20–30 °С до бурого цвета.

Сало с мясной прослойкой

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 месяц*
Количество порций *100*

10 кг сала с мясной прокладкой, 1 кг соли

Свежее сало очистить от нагара, нарезать кусками шириной 10–12 см и длиной 25–30 см, натереть солью со всех сторон. На дно посуды насыпать слой соли толщиной 1 см, уложить сало плотными рядами вниз кожей. Каждый ряд посыпать солью так, чтобы сало было полностью ею покрыто. Посуду с салом накрыть пергаментной бумагой и выдержать 20 суток. Сало необходимо часто переворачивать и поливать образующимся соком. Соленое сало очистить от соли, промыть в теплой воде и оставить подсушиться на сутки. После этого подвесить сало в коптильне так, чтобы отдельные куски не касались друг друга. Коптить при температуре 25–35 °С в течение 24–30 ч до красно-коричневого оттенка. Копченое сало подвесить для охлаждения в проветриваемом помещении на сутки.

Сало с чесноком

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 месяц*
Количество порций *100*

10 кг сала, 1 кг соли, 3–4 головки чеснока

Свежее сало очистить от нагара, нарезать кусками шириной 10–12 см и длиной 25–30 см, натереть солью со всех сторон. На дно посуды насыпать слой соли толщиной 1 см, уложить сало плотными рядами вниз шкуркой. Каждый ряд посыпать солью так, чтобы сало было полностью ею покрыто. Посуду с салом накрыть пергаментной бумагой и выдержать 20 суток. Сало необходимо часто переворачивать и поливать образующимся соком. Соленое сало очистить от соли, промыть в теплой воде и оставить подсушиться на сутки. После этого натереть сало чесноком и подвесить в коптильне так, чтобы отдельные куски не касались друг друга. Коптить при температуре 18–22 °С в течение 6—12 ч. Копченое сало подвесить для охлаждения в проветриваемом помещении на сутки.

Копченый шпик

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 суток*
Количество порций *50*

5 кг сала, 500 г соли, молотый красный перец по вкусу

Свежее сало нарезать, натереть со всех сторон солью. На дно посуды насыпать слой соли толщиной 1 см, уложить сало плотными рядами вниз. Каждый ряд посыпать солью так, чтобы сало было полностью ею покрыто. Посуду с салом накрыть пергаментной бумагой и выдержать 20 суток. Сало необходимо часто переворачивать и поливать образующимся соком. Соленое сало очистить от соли, промыть в теплой воде и подвесить для подсушивания на сутки. После этого погрузить сало в горячую воду на 1–2 мин, после чего дать воде стечь и посыпать сало перцем. Можно погрузить сало на 1–2 мин в теплый (63–65 ˚С) раствор желатина с красным перцем (на 10 кг сала – 9 г желатина и 200 г красного перца). Подготовленное таким образом сало коптить при температуре 18–22 ˚С в течение 6—12 ч, затем охладить.

Колбаса по-польски

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *6–7 суток*
Количество порций *5*

На 1 кг говядины: *25 г соли, 1 г сахара, 1 г селитры*
На 1 кг свинины и шпика: *20 г соли, 0,5 г сахара, 0,5 г селитры*

Говядину пропустить через мясорубку, добавить соль, селитру, влить немного воды (чуть меньше половины объема мяса), тщательно перемешать. Выложить фарш в эмалированную посуду и поместить на холод, пока фарш не приобретет ярко-бордовый цвет. Свинину и шпик нарезать кусочками по 50—100 г, перемешать с посолочной смесью и выдержать в холодном месте сутки. Говяжий фарш вторично пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, свинину со шпиком нарезать маленькими кубиками. Оба вида фарша перемешать до однородности. Приготовленной массой наполнить кишки с помощью мясорубки со специальным набивочным приспособлением, вынув из нее ножи и решетку. Концы прочно завязать шпагатом, оболочку колбасы проколоть, чтобы вышел воздух. Коптить 2–3 суток. Затем отварить на среднем огне в течение часа. После этого погрузить колбасу в холодную воду на 10–15 мин для охлаждения.

Ветчинная колбаса

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *3–4 суток*
Количество порций *25*

2,5 кг говядины, 1 кг нежирной свинины, 1,5 кг жирной свиной грудинки, 125 г соли, 5 г сахара, 5 г селитры, 20 г молотого красного острого перца, 20 г молотого черного перца, 2–3 зубчика чеснока

Говядину (с задней ноги и лопаток) очистить от жира, сухожилий и соединительной ткани, дважды пропустить через мясорубку. В фарш добавить 1 л воды, чтобы масса была вязкой. Жирную и нежирную свинину нарезать ломтиками длиной 5–6 см и толщиной 1–1,5 см. Мясо по отдельности посыпать посолочной смесью и выдержать сутки. После этого говяжий фарш вторично пропустить через мясорубку, тщательно перемешать со свининой, добавить пряности, чеснок, наполнить кишки и перевязать шпагатом. Коптить колбасу 2–3 дня. Затем варить на среднем огне 1,5 часа.

Шпик по-венгерски

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *20 суток*
Количество порций —

Для рассола (на 10 л воды): *2 кг соли*

Шпик подвесить в сухом прохладном проветриваемом помещении на 2–3 дня. Затем уложить в контейнер, залить рассолом и выдержать в течение 4–5 суток. После этого снова подвесить сало в прохладном помещении на 5–6 ч для подсушивания. Подготовленный шпик посыпать отрубями или ржаной мукой и коптить в течение 7 суток до образования корочки коричнево-красного цвета. Копченое сало подвесить в прохладном проветриваемом месте на сутки.

Колбаса с салом

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *4–5 суток*
Количество порций *100*

9 кг говядины (или баранины), 1 кг сала, 300 г соли, 10 г сахара, 3–4 зубчика чеснока, молотый черный перец, душистый перец, майоран, мускатный орех по вкусу

Говядину пропустить через мясорубку, добавить соль, сахар, влить немного воды (чуть меньше половины объема мяса), тщательно перемешать. Выложить фарш в эмалированную посуду и поместить на холод, пока фарш не приобретет ярко-бордовый цвет. Сало нарезать кусочками по 50—100 г, посыпать солью и выдержать в холодном месте сутки. Говяжий фарш вторично пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Сало нарезать маленькими кубиками, перемешать с говядиной, добавить чеснок и специи. Приготовленной массой наполнить кишки с помощью мясорубки со специальной набивочной насадкой, вынув ножи и решетку. Концы прочно завязать шпагатом, оболочку колбасы проколоть, чтобы вышел воздух. Коптить 2–3 суток. Затем отварить на среднем огне 1 ч. После этого погрузить колбасу в холодную воду на 10–15 мин для охлаждения.

Колбаса из свинины

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *5 суток*
Количество порций *20*

4 кг нежирной свинины, 3 кг шпика, 300 г соли, 3–4 зубчика чеснока, молотый черный перец по вкусу

Свинину пропустить через мясорубку, добавить соль, влить немного воды (чуть меньше половины объема мяса), тщательно перемешать. Выложить фарш в эмалированную посуду и поместить на холод на сутки. Шпик нарезать кусочками по 50—100 г, посыпать солью и выдержать в холодном месте сутки. Свиной фарш вторично пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Шпик нарезать маленькими кубиками, перемешать со свининой, добавить чеснок и специи. Приготовленной массой наполнить кишки с помощью мясорубки со специальной набивочной насадкой, вынув ножи и решетку. Концы прочно завязать шпагатом, оболочку колбасы проколоть, чтобы вышел воздух. Коптить 2–3 суток. Затем отварить на среднем огне в течение часа. После этого погрузить колбасу в холодную воду на 10–15 мин для охлаждения.

Гусиная колбаса

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *4–5 недель*
Количество порций *30–45*

6–7,5 кг гусиного мяса (бедренные части), 2,5–4 кг нежирной свинины, 1 кг шпика, пряности по вкусу (черный перец, кардамон), подготовленные свиные кишки (черева)

Для посолочной смеси: *300 г соли, 2 ст. л. измельченной аскорбиновой кислоты, 1 ч. л. пряностей (молотый душистый или черный перец и кориандр)*

С бедренных частей гусиных тушек снять кожу, удалить кости и грубые сухожилия, мясо мелко нарубить ножом или пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Мякоть нежирной свинины также мелко нарубить ножом или пропустить через мясорубку. Соединить оба вида мяса, тщательно вымешать, добавить посолочную смесь и выдержать в холодном месте (при температуре не выше 4–6 °С) около 12 ч. После этого фарш повторно пропустить через мясорубку, добавить измельченный шпик, немного молотых пряностей и хорошо перемешать. Готовым фаршем набить тонкие свиные кишки и, перекручивая их, разделить на колбаски длиной 12–15 см. Колбаски подвесить в прохладном помещении для осадки на 5–7 суток. Затем коптить при температуре 20–22 °С в течение 3–4 суток. Копченые колбаски подвесить в прохладном помещении для просушивания на 2–3 недели.

Шпик сухого посола

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 месяц*
Количество порций *25*

5 кг шпика, 500 г соли

Шпик нарезать полосками и тщательно натереть со всех сторон солью. На дно кадки насыпать слой соли толщиной 1 см, уложить сало рядами, пересыпая каждый солью. Солить 2–3 недели. После этого очистить сало от соли, промыть в теплой воде и подвесить для просушивания на сутки. Затем коптить при температуре 20–25 °С в течение 7 суток до лимонно-желтого цвета.

Конская колбаса

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 месяц*
Количество порций *40–45*

7,5 кг конины, 2,5 кг сала, 300 г соли, 1 ст. л. сахара, молотый черный или красный перец, душистый перец по вкусу, подготовленные кишки

Конину пропустить через мясорубку, добавить соль, сахар, влить немного воды (чуть меньше половины объема мяса), тщательно перемешать. Выложить фарш в эмалированную посуду и поместить на холод на сутки. Сало нарезать маленькими кубиками (5 × 5 мм), посыпать солью и выдержать в холодном месте сутки. Мясной фарш повторно пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить специи. Приготовленной массой наполнить кишки с помощью мясорубки со специальной набивочной насадкой, вынув ножи и решетку. Концы прочно завязать шпагатом, оболочку колбасы проколоть, чтобы вышел воздух. Коптить 2–3 суток. Копченую колбасу подвесить в прохладном помещении для просушивания на 2–3 недели.

Свиная колбаса с луком

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2–3 недели*
Количество порций *5*

1 кг свинины, 2–3 луковицы, 1 зубчик чеснока, соль, черный перец горошком, лавровый лист, подготовленные свиные кишки

Мясо и репчатый лук пропустить через мясорубку с крупной решеткой или нарезать мелкими кусочками. Добавить мелко нарубленный чеснок, соль и пряности, тщательно перемешать. Наполнить фаршем подготовленные свиные кишки, концы туго перевязать шпагатом. Коптить в течение суток. Копченую колбасу подвесить в прохладном помещении для просушивания на 2–3 недели.

Пряная колбаса

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2–3 недели*
Количество порций *10*

1 кг свинины, 1 кг говядины, 3 луковицы, 2 зубчика чеснока, соль, молотый черный перец, мускатный орех, имбирь, подготовленные свиные кишки (черева)

Мясо и репчатый лук пропустить через мясорубку с крупной решеткой или нарезать кусочками. Добавить мелко нарубленный чеснок, соль и пряности, перемешать. Наполнить фаршем подготовленные свиные кишки, концы туго перевязать шпагатом. Коптить в течение суток. Копченую колбасу подвесить в прохладном помещении для просушивания на 2–3 недели.

Колбаса с тмином

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *3–4 недели*
Количество порций *5*

1 кг свинины с прослойками сала, 20 г соли, молотый черный перец, тмин по вкусу, подготовленные свиные кишки (черева)

Свинину вместе с салом (без шкурки) мелко нарезать или пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Добавить соль, пряности, тщательно перемешать и поместить в холодильник на сутки. Приготовленным фаршем наполнить свиные кишки, концы туго перевязать шпагатом. Колбасу подвесить в прохладном проветриваемом месте для просушивания. Через каждые 2–3 дня колбасу снимать, прессовать батоны скалкой, а затем вновь подвешивать для просушки. Процедуру проводить, пока батоны не станут плоскими. После этого коптить в течение суток. Копченую колбасу подвесить в прохладном помещении для просушивания на 2–3 недели.

Говяжья колбаса с чесноком

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2–3 недели*
Количество порций *5*

1 кг говядины, 400 г сала, 8 зубчиков чеснока, 50 г соли, молотый черный перец, подготовленные свиные кишки (черева)

Мясо и половину сала нарезать мелкими кусочками, оставшееся сало пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Добавить измельченный чеснок, молотый черный перец, соль и все хорошо вымешать. Фаршем начинить кишки, концы туго перевязать шпагатом. Колбасу положить в холодное место на 5–6 ч, чтобы мясо равномерно просолилось. Коптить в течение суток. Копченую колбасу подвесить в прохладном помещении для просушивания на 2–3 недели.

Телячья колбаса

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *3–4 недели*
Количество порций *5*

1 кг телятины, 250 г шпика, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. сахара, 1–2 зубчика чеснока, молотый черный перец, орегано по вкусу, подготовленные свиные или говяжьи кишки (черева)

Мясо пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить соль, сахар, перец, измельченный чеснок, хорошо перемешать. Шпик нарезать маленькими кубиками, соединить с мясным фаршем, хорошо вымешать. Полученный фарш поместить в холодильник на сутки. После этого наполнить фаршем сухие свиные или говяжьи кишки, делая колбасы в виде прямых батонов длиной около 30 см. Прочно завязать концы батонов шпагатом и подвесить в проветриваемом помещении для просушивания. Через каждые 2–4 дня колбасу снимать, прессовать батоны скалкой, а затем вновь подвешивать для просушки. Процедуру проводить, пока батоны не станут плоскими. После этого коптить в течение суток. Копченую колбасу подвесить в прохладном помещении для просушивания на 2–3 недели.

Колбаса из свинины, говядины и телятины

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *3–4 недели*
Количество порций *7–8*

1 кг свинины, 250 г говядины, 250 г телятины, 250 мл белого виноградного вина, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. сахара, 1–2 зубчика чеснока, молотый черный перец по вкусу, подготовленные свиные или говяжьи кишки (черева)

Мясо пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить соль, сахар, перец, измельченный чеснок, влить вино и тщательно вымешать. Полученный фарш поместить в холодильник на сутки. После этого наполнить фаршем сухие свиные или говяжьи кишки, делая колбасы в виде прямых батонов длиной около 30 см. Прочно завязать концы батонов шпагатом и подвесить в проветриваемом помещении для просушивания. Через каждые 2–4 дня колбасу снимать, прессовать батоны скалкой, а затем вновь подвешивать для просушки. Процедуру проводить, пока батоны не станут плоскими. После этого коптить в течение суток. Копченую колбасу подвесить в прохладном помещении для просушивания на 2–3 недели.

Колбаса украинская

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *3–4 недели*
Количество порций *5*

500 г свинины, 500 г телятины, 1 ст. л. соли, 1 ч. л. сахара, 1 г селитры, молотый черный перец по вкусу, подготовленные свиные или говяжьи кишки (черева)

Нежирную свинину и телятину очистить от сухожилий и пленок, пропустить через мясорубку или очень мелко нарубить. Добавить посолочную смесь и специи, тщательно вымешать. Фарш переложить в широкую посуду, распределить слоем не толще 10 см и поставить в холодильник на 10–12 ч. После этого наполнить фаршем тонкие сухие кишки, перевязывая их шпагатом через каждые 10–15 см, а затем подвесить колбасу для сушки. Через каждые 2 суток прессовать колбасу скалкой и снова просушивать, пока колбаски не станут плоскими. После этого коптить их в течение суток. Копченую колбасу подвесить в прохладном помещении для просушивания на 2–3 недели.

Филейная колбаса

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *3–4 недели*
Количество порций *10*

2 кг свиного филе, 500 мл воды, 120 г соли, молотый душистый и черный перец, тмин, кориандр по вкусу, подготовленные бычьи кишки

Для приготовления рассола в кипящую воду всыпать соль, перец, кориандр, довести до кипения и охладить. Филе разрезать на тонкие куски длиной 50–60 см, очистить от сухожилий, пленок и лишнего жира, залить рассолом и выдержать в прохладном месте 2–3 недели. После этого мясо вынуть из рассола, каждый кусок вложить в бычью кишку. Концы кишок прочно перевязать шпагатом. Колбасу по всей длине также обвязать шпагатом и сделать петлю для подвешивания. Кишку в нескольких местах проколоть иглой, чтобы выпустить оставшийся воздух. Колбасу подвесить в прохладном проветриваемом помещении для просушивания, а после этого коптить в течение 6–7 дней.

Колбаски с можжевельником

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2–3 недели*
Количество порций *5*

700 г свинины, 300 г говядины, 100 г сала, 2 луковицы, 1 головка чеснока, соль, молотый черный перец, ягоды можжевельника, подготовленные кишки (черева)

Мясо нарезать небольшими кусочками, сало и лук пропустить через мясорубку. К измельченной массе добавить соль, перец, измельченный чеснок и тщательно вымешать, постепенно подливая немного холодной воды или бульона. Затем добавить ягоды можжевельника и аккуратно перемешать, чтобы не помять их. Полученным фаршем наполнить свиные или говяжьи кишки, делая батоны длиной 20–30 см. Концы батонов перевязать шпагатом. Колбасы опустить на 1 мин в кипящую воду, затем охладить и коптить в течение суток. Копченую колбасу подвесить в прохладном помещении для просушивания на 2–3 недели.

Пикантные колбаски

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2–3 недели*
Количество порций *50–60*

3 кг нежирной свинины, 300 г телятины, 500 мл воды, 120 г соли, молотый душистый и черный перец, мускатный орех по вкусу, подготовленные свиные кишки (черева)

Мясо дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить соль, пряности и тщательно вымешать, постепенно вливая воду. Полученным фаршем наполнить тонкие свиные кишки и, перекрутив их, сделать небольшие колбаски. Коптить в течение суток, затем подвесить в прохладном помещении для просушивания на 2–3 недели.

Колбаски с корицей

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2–3 недели*
Количество порций *50–60*

3 кг нежирной свинины, 700 г шпика, 500 мл воды, 120 г соли, молотый душистый и черный перец, мускатный орех, корица по вкусу, подготовленные свиные кишки (черева)

Мясо дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить соль, пряности и тщательно вымешать, постепенно вливая воду. Шпик нарезать мелкими кубиками, соединить с мясом. Полученным фаршем наполнить тонкие свиные кишки и, перекрутив их, сделать небольшие колбаски. Коптить в течение суток, затем подвесить в прохладном помещении для просушивания на 2–3 недели.

Домашние колбаски

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2–3 недели*
Количество порций *25*

3 кг нежирной свинины, 2 кг жирной свинины, 500 мл воды, 120 г соли, молотый душистый и черный перец, мускатный орех по вкусу, подготовленные свиные кишки (черева)

Мясо дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить соль, пряности и тщательно вымешать, постепенно вливая воду. Полученным фаршем наполнить тонкие свиные кишки и, перекрутив их, сделать небольшие колбаски. Коптить в течение суток, затем подвесить в прохладном помещении для просушивания на 2–3 недели.

Домашняя колбаса

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2–3 недели*
Количество порций *25*

5 кг полужирной свинины, 1 кг шпика, 150 г соли, 100 мл кипяченой воды, 2 луковицы, ½ ч. л. молотого душистого перца, ½ ч. л. молотого черного перца, подготовленные свиные кишки (черева)

Мясо пропустить через мясорубку, добавить соль и пряности. Сало нарезать кусочками размером 1 × 0,5 см. Лук очистить, мелко нарезать и спассеровать на свином жире. Сало и лук соединить с мясом и, осторожно перемешивая, понемногу влить воду. Полученным фаршем набить подготовленные кишки, концы завязать шпагатом. Коптить колбасу в течение суток, затем подвесить в прохладном помещении для просушивания на 2–3 недели.

Копченая курица

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 недели*
Количество порций *25*

5 кг мяса, 5 л воды, 100 г соли

Тушку курицы промыть в холодной воде, вытереть насухо и просушить в хорошо проветриваемом месте в течение 12 ч. Затем залить приготовленным рассолом, выдержать 6–7 дней. После этого подвесить в тени в хорошо проветриваемом месте на сутки. Обернуть курицу двумя слоями марли и коптить в течение 1–2 суток. Снять марлю, обтереть курицу и подвесить в сухом прохладном месте еще на сутки.

Гусь по-литовски

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *6–7 суток*
Количество порций *100*

10 кг мяса, 300 г соли, 2 ст. л. измельченной аскорбиновой кислоты, молотый душистый или черный перец, кориандр по вкусу

Грудную и бедренную (окорочка) части 3–4 гусиных тушек тщательно натереть посолочной смесью. Уложить мясо в контейнер, сверху положить деревянный круг, прижать гнетом и выдержать 2 дня при температуре 16–18 °С. Затем перенести контейнер в холодное помещение и выдержать мясо в течение 20 дней, перекладывая куски сверху вниз через каждые 2–3 дня. Мясо вынуть, снять мякоть с костей и обсушить чистым полотенцем. Каждый кусок гусятины завернуть в бумагу и перевязать шпагатом, накладывая витки примерно через 10 см. Затем сверток перевернуть другим концом и наложить витки шпагата в промежутках уже сделанных. Подвесить мясо в проветриваемом помещении или на сквозняке для подсушивания на сутки, а затем коптить при температуре дыма 25–30 °С в течение суток.

Копченый гусь

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *16 суток*
Количество порций *5*

1 гусь, 1 л воды, 100–150 г соли, 10 г сахара, 1 г селитры, 1 зубчик чеснока

Для приготовления рассола в кипящую воду добавить соль, сахар, довести до кипения и снять с огня. В горячий рассол добавить селитру и измельченный чеснок, остудить. Гуся разделать, залить остывшим рассолом, накрыть кругом из твердого дерева, сверху положить груз, чтобы мясо постоянно находилось в рассоле. Выдержать мясо в прохладном месте 8 суток. Затем вынуть из рассола, обсушить и коптить при низкой температуре в течение 8 суток. К древесным опилкам для копчения рекомендуется добавить ягоды можжевельника.

Копченая утка

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *3 суток*
Количество порций *25*

5 кг мяса, 250 мл воды, ½ ст. л. уксуса, 7–8 зубчиков чеснока, соль, молотый черный перец по вкусу

Подготовленную птицу разрезать пополам вдоль грудки, натереть отрубями, залить приготовленным маринадом и оставить под гнетом на 1–2 суток. После этого тушку коптить 5–6 ч при температуре дыма 25–30 °С.

Копченая курица сухого посола

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *6–7 суток*
Количество порций *25*

5 кг мяса, 100 г соли

На дно посуды насыпать соль, уложить натертые солью куски курицы как можно плотнее, каждый слой посыпать солью. Выдержать мясо под гнетом 1–2 суток. Затем подвесить в тени в хорошо проветриваемом месте для просушивания на 10–12 ч. После этого коптить холодным дымом в течение 2–3 суток.

Копченая индейка

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2–3 суток*
Количество порций *5*

5 кг мяса, 250 мл воды, ½ ст. л. уксуса, 7–8 зубчиков чеснока, соль, молотый черный перец по вкусу

Подготовленную птицу разрезать пополам вдоль грудки, натереть отрубями, залить приготовленным маринадом и оставить под гнетом на 1–2 суток. После этого тушку коптить 5–6 ч при температуре дыма 25–30 °С.

Копченый рулет из гусятины

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2–3 недели*
Количество порций *100*

10 кг мяса, 300 г соли, 2 ст. л. измельченной аскорбиновой кислоты, молотый душистый или черный перец, кориандр по вкусу

Натереть мясо смесью соли и пряностей. На дно эмалированной посуды насыпать часть посолочной смеси слоем около 2 см и уложить половинку гуся кожей вниз, на нее положить вторую кожей вверх и так далее, вплоть до последней половинки кожей вверх. Сверху на мясо положить деревянный круг и прижать гнетом. Выдержать мясо в прохладном месте 8 дней, ежедневно перекладывая куски снизу вверх. По окончании посола мясо очистить от соли, обсушить чистым полотенцем, свернуть в рулеты кожей наружу и обвязать шпагатом. Рулеты подвесить в хорошо проветриваемом помещении на несколько часов для подсушивания. Коптить рулеты холодным способом при температуре дыма 25–30 °С в течение 6–7 суток.

Курица быстрого копчения

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *3 суток*
Количество порций *25*

5 кг мяса, 250 мл воды, ½ ст. л. уксуса, 7–8 зубчиков чеснока, соль, молотый черный перец по вкусу

Подготовленную птицу разрезать пополам вдоль грудки, натереть отрубями, залить приготовленным маринадом и оставить под гнетом на 1–2 суток. После этого тушку коптить 5–6 ч при температуре дыма 25–30 °С.

Курица с чесноком

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *4–5 суток*
Количество порций *5*

1 курица, 1 ч. л. соли, ½ ч. л. сахара, ¼ ч. л. измельченной аскорбиновой кислоты, 100 г чеснока, ½ ч. л. молотого душистого перца, ½ ч. л. молотого черного перца

Для приготовления посолочной смеси соединить соль, сахар, аскорбиновую кислоту, пряности и измельченный чеснок. Тушку курицы разрезать по грудке, хорошо натереть внутри и снаружи посолочной смесью, уложить в контейнер, прижать гнетом и выдержать в прохладном месте 2 дня. После этого тушку хорошо промыть и тщательно обсушить. Коптить птицу в холодном дыму от тления ольховых веток при температуре 20 °С в течение 2 суток.

Копченый рулет из утятины

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *8—10 суток*
Количество порций *5*

1 кг мяса, 30 г соли, 2 г селитры, пряности по вкусу

Мясо натереть посолочной смесью с пряностями, уложить в контейнер, выдержать 3–4 дня. После этого очистить мясо от соли и свернуть в плотные рулеты кожей наружу. Рулеты натереть солью с пряностями, обернуть марлей и перевязать шпагатом, сделав петлю для подвешивания. Приготовленные рулеты подвесить в холодном помещении для просушивания на 2–3 дня, а затем коптить в течение 2–3 суток.

Копченая мойва

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *2 суток*
Количество порций —

Мойву натереть солью и оставить на 2 ч, затем промыть. Подвесить для просушивания на 40 мин. Затем коптить в течение 12–24 часов.

Копченый судак

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *6–8 суток*
Количество порций *100*

10 кг судака, 1 кг соли

На дно посуды насыпать слой соли толщиной 0,5 см. Куски рыбы посыпать солью, плотно уложить в посуду, пересыпая солью. Накрыть крышкой, прижать гнетом и выдержать в холодном месте 2–3 дня. За это время несколько раз поменять местами верхние и нижние слои рыбы. Вынуть рыбу из рассола, тщательно промыть под проточной водой, удалив соль из брюшной полости и жаберных отверстий. Сложить рыбу в посуду большого размера и залить холодной водой. Воду менять несколько раз, каждый раз промывая жабры. Вымачивать в течение 24–30 ч. После этого рыбу подвесить для провяливания на 2–3 суток. Коптить в течение 2–3 суток.

Копченая скумбрия

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *2 суток*
Количество порций *5*

Подготовленную тушку рыбы натереть солью, специями и выдержать 12 ч. Затем вымачивать в течение суток. После этого коптить при температуре 18–28 °С в течение суток.

Копченая щука

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *4–6 суток*
Количество порций *5*

1 кг рыбы, 1 ст. л. крупной соли, 1 ч. л. сахара, специи по вкусу

Щуку натереть солью. На ее поверхности сделать глубокие продольные разрезы, куда втереть специи и сахар, оставить на 12 ч. После этого вымачивать в течение суток и просушивать 3–5 дней. Коптить при температуре 30 ˚С в течение 7–8 часов.

Копченый лещ

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *5–6 суток*
Количество порций *50–60*

3 кг рыбы, 500 г соли, молотый черный перец по вкусу

Рыбу разделать на филейные куски одинакового размера, тщательно посолить, поперчить и оставить для просаливания на 12 ч. Затем филе слегка промыть в воде, залить чистой водой и вымачивать в течение 3 ч, часто меняя воду. Можно также в течение этого времени выдержать рыбу в слабо проточной воде. После вымачивания филе обсушить. Коптить 4 ч, затем промокнуть филе салфеткой, смоченной водкой, снова посыпать небольшим количеством перца и коптить еще 18 часов.

Копченая корюшка

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *2 суток*
Количество порций *5*

1 кг рыбы, 1 ст. л. крупной соли, 1 ч. л. сахара

Корюшку уложить в глубокую эмалированную посуду, тщательно пересыпая солью, и оставить в прохладном месте на сутки. После этого рыбу промыть, обтереть и оставить на 1–2 ч для просушивания. Коптить в течение суток при температуре 28 °С.

Балык из осетра

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *7 суток*
Количество порций *50–60*

3 кг рыбы, 300 г соли, 1 г селитры

От разделанной и распластованной для посола жирной тушки с помощью острого ножа отделить толстые части спинки, очистить их от кожи и нарезать одинаковыми кусками. Натереть куски рыбы посолочной смесью, уложить их в контейнер, пересыпая солью, прижать гнетом и поставить в холодное место. Через 3 дня проверить, достаточно ли выделилось сока, переместить нижние куски наверх, а верхние – вниз, втирая в рыбу образовавшийся рассол. Через 4–5 дней рыбу вынуть, обвязать шпагатом и подвесить для провяливания. Затем коптить в течение 1–2 суток.

Копченая форель

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 суток*
Количество порций *5*

1 кг форели, 5 л воды, 1 кг соли, 1 ч. л. сахара

Рыбу залить рассолом и выдержать в прохладном месте 12 ч. Вынуть из рассола, обтереть, оставить для просушивания на 1–2 ч. Коптить в течение суток при температуре 28 °С.

Копченый палтус

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 недели*
Количество порций *5*

1 кг рыбы, 100 г соли, пряности по вкусу

Не слишком жирную тушку палтуса разрезать вдоль спины по хребту, удалить внутренности, осторожно отделить голову. Подготовленную тушку промыть, обсушить и натереть солью и пряностями с обеих сторон. Оставить на 2 суток в прохладном месте. Во время посола тушку несколько раз перевернуть. Когда просолится, очистить от соли, обсушить, обвязать шпагатом и коптить в течение 5—12 дней.

Копченый карп

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *3–4 суток*
Количество порций —

Выдержать рыбу в тузлучном рассоле под гнетом не менее 12 ч, после чего подвялить на ветру. Коптить в течение 1–3 суток, не допуская большого пламени и значительного выделения тепла.

Копченый окунь

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *5–6 суток*
Количество порций —

Рыбу разрезать вдоль спины, удалить внутренности, отделить голову. Промыть, обсушить и выдержать в течение 12 ч в 20 %-ном растворе соли. Обтереть, разрезать вдоль на две половинки. Вымачивать 3–5 ч, затем подвесить для просушивания в прохладном сухом проветриваемом помещении на сутки. Коптить в течение 2–4 суток в зависимости от размера рыбы.

Копченая ставрида

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 суток*
Количество порций —

Крупную ставриду выпотрошить и разделать на 2 половинки. Промыть, обсушить, посыпать солью и оставить в прохладном месте на 12 ч. Соленую рыбу промыть, залить чистой водой и вымачивать в течение 2–2,5 ч, часто меняя воду. После этого положить половинки ставриды на сито и дать им немного обсохнуть. Коптить рыбу в течение суток.

Мягкий копченый сыр

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций —

Мягкий сыр нарезать кусочками толщиной 2–5 см и коптить в коптильне с открытой заслонкой в течение 2 ч. В качестве топлива для копчения рекомендуется использовать древесину яблони, вишни или ореха.

Лук копченый

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *5*

1 кг лука, 1 л воды, молотый черный перец, соль

Лук посыпать солью и перцем, выдержать 1 ч. Коптить в течение 1 ч на яблоневых или грушевых опилках.

Морковь копченая

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *4–6 часов*
Количество порций *5*

1 кг моркови, 1 л воды, молотый черный перец, соль

Морковь натереть смесью соли и молотого перца. Коптить в течение 4–6 ч на яблоневых или грушевых опилках.

Баклажаны копченые

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *9 —10 часов*
Количество порций *5*

1 кг свежих баклажанов, 1 л воды, 150 мл уксусной эссенции, 2 головки чеснока, молотый черный перец, соль

Баклажаны разрезать вдоль на 4 части, поместить в уксусный раствор (из воды и уксуса) на 24 ч. По истечении этого времени натереть их смесью толченого чеснока, соли и перца, оставить для пропитки на 5 ч. Затем коптить холодным способом в течение 4–6 часов.

Тыква копченая

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *4–6 часов*
Количество порций *25*

2 кг тыквы, 500 г яблок, 100 г сельдерея, соль, перец

Тыкву и сельдерей нарезать пластинками. Яблоки разрезать пополам, очистить от сердцевины, нарезать тонкими ломтиками. Посыпать все солью и перцем и коптить на грушевых и вишневых опилках в течение 4–6 часов.

Чеснок копченый

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *20*

1 кг чеснока, 1 л воды, молотый черный перец, соль

Чеснок посыпать солью и перцем, выдержать 1 ч. Коптить в течение 1 ч на яблоневых или грушевых опилках.

Патиссоны копченые

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *4–6 часов*
Количество порций *5*

1 кг патиссонов, 1 л воды, 50 мл уксусной эссенции, 1 головка чеснока, молотый черный перец, соль

Патиссоны разрезать горизонтально пополам и поместить в уксусный раствор. Вымачивать 24 ч, после чего натереть смесью соли, молотого перца и толченого чеснока. Коптить в течение 4–6 ч на яблоневых или грушевых опилках.

Свекла копченая

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *4–6 часов*
Количество порций *10*

2 кг свеклы, 500 г яблок, 1 головка чеснока, 1 ч. л. корицы, соль, перец по вкусу

Свеклу нарезать ломтиками толщиной 2–3 см. Яблоки разрезать пополам, очистить от сердцевины, нарезать тонкими ломтиками. Измельченный чеснок смешать с корицей, солью и перцем, посыпать свеклу и яблоки и коптить холодным способом на грушевых и вишневых опилках в течение 4–6 часов.

Бананы копченые

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *4–6 часов*
Количество порций *20*

2 кг зеленых бананов, 1 л густого сахарного сиропа, веточки свежей мяты

Бананы очистить, полить сахарным сиропом. На решетку уложить веточки мяты, сверху разложить бананы и накрыть мятой. Коптить на вишневых опилках в течение 4–6 часов.

Виноград копченый

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *4–6 часов*
Количество порций *25*

5 кг винограда, листья мяты

Виноград вымыть, обсушить, уложить в коптильню на листья мяты. Сверху накрыть оставшейся мятой. Коптить на вишневых опилках в течение 4–6 часов.

Смородина копченая

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *4–5 часов*
Количество порций —

Ягоды вымыть, обсушить. Коптить холодным способом в течение 4–5 часов.

Вишня копченая

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *4–6 часов*
Количество порций —

Ягоды промыть, обсушить, удалить косточки. Коптить холодным способом на вишневых или яблочных опилках в течение 4–6 часов.

Особенности копчения в национальных кухнях

Украинская кухня

Национальная кухня Украины чрезвычайно богата и разнообразна – настолько, что даже признана самой богатой славянской кухней.

Самая характерная черта украинской кухни – комбинированная термическая обработка мяса, рыбы и овощей. Сначала продукты жарятся в подсолнечном масле, а затем запекаются, тушатся и варятся (традиционно – в закрытой печи). Широко используется горячее и холодное копчение – так как дает возможность долго хранить готовые продукты.

Копченое сало

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *7 суток*
Количество порций *20*

Без чего украинец не может представить свою жизнь? Конечно же, без сала! А сало копченое не только обладает потрясающим вкусом, а еще и долго хранится… Кроме того, оно очень полезно, ведь содержит в себе витамины группы А, В и С, а также белок.

4 кг сала, 500 г соли, 1 головка чеснока, молотый черный перец, лавровый лист, укроп по вкусу

Сало нарезать, натереть смесью растертого чеснока, перца, соли, измельченных укропа и лаврового листа. Уложить в керамическую емкость как можно более плотно (посыпая каждый ряд небольшим количеством соли), накрыть доской, прижать гнетом и оставить в прохладном месте на 3 дня. Очистить от соли и вывесить в хорошо продуваемом месте для просушки на 2 дня. Коптить 20 мин, выдержать 2 дня, вынув из коптильни.

Белые грибы с картофелем

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *10*

250 г копченых белых грибов, 800 г картофеля, 1 луковица, 100 мл растительного масла, 50 г муки,

зелень петрушки, соль, молотый черный перец по вкусу

Грибы нарубить, добавить обжаренный лук, соль и перец. Картофель отварить, растолочь в пюре, всыпать муку, тщательно перемешать. Сформовать небольшие лепешки, в середину каждой положить грибную начинку, края соединить, придать форму шарика. Выложить на противень, запекать 20–30 мин. Подавать, посыпав рубленой зеленью петрушки.

Свекла, фаршированная овощами

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *10*

1 кг копченой свеклы, 2–3 моркови, 1–2 луковицы, 1 яйцо, 100 г риса, 50 г сыра, 3–4 зубчика чеснока, 100 мл растительного масла, 100 г сметаны, соль, молотый черный перец, зелень петрушки по вкусу

Морковь, лук и петрушку мелко нарезать и обжарить на растительном масле. Смешать с мелко нарезанным вареным яйцом, вареным рисом и тертыми сыром и чесноком, добавить соль и перец. Из свеклы вырезать середину и заполнить фаршем.

Молодой картофель, запеченный в остром сметанном соусе

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *10*

2 кг молодого картофеля, 200 г сметаны, 5–6 зубчиков чеснока, 100 г копченого сыра, 50 г сливочного масла, соль, горький перец, зелень по вкусу

Мелкий молодой картофель отварить. Затем откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, после чего выложить на противень, смазанный маслом. Сметану смешать с тертым чесноком и сыром, добавить мелко нарезанный горький перец, соль и зелень кинзы и залить картофель. Запекать до образования на поверхности румяной корочки. Посыпать зеленью.

Кролик с овощами

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *4–5 часов*
Количество порций *5*

1 тушка кролика, 50 г сливочного масла, 2–3 моркови, 2–3 луковицы, 2–3 болгарских перца, 2–3 средних баклажана, 200 г фасоли, 2–3 помидора, 3–4 картофелины, 1 копченое яблоко, 150 мл воды, соль, молотый черный перец, зелень по вкусу

Тушку кролика без потрохов промыть, разрубить на мелкие кусочки и натереть солью. Дно и внутреннюю поверхность котла тщательно смазать растопленным сливочным маслом и уложить куски кролика. Сверху положить нарезанный кольцами репчатый лук, вареную фасоль, морковь кружочками, мелко нарезанный болгарский перец и баклажаны, тертое яблоко, нарезанный крупными дольками картофель и помидоры. Все посыпать зеленью, залить водой, накрыть плотной крышкой и поставить на слабый огонь на 3–4 часа.

Жаркое нельзя перемешивать до полной готовности!

Шницель из кролика

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *2–3*

500 г мяса кролика, 2 яйца, 100 г муки, 50 мл молока, 3–4 ст. л. панировочных сухарей, 100 мл растительного масла, 2–3 луковицы, 2–3 вяленых помидора, соль, молотый черный перец по вкусу

Мякоть крольчатины нарезать на порции, отбить на доске, посолить, поперчить и положить в холодильник на 30 мин для маринования. Лук нарезать полукольцами и спассеровать в небольшом количестве масла, затем добавить помидоры, немного воды, соль и перец и проварить соус 5—10 мин. Промаринованные куски кролика обвалять в муке, смочить в смеси яйца и молока, запанировать в сухарях и зажарить на масле до образования румяной корочки. Залить соусом и тушить под крышкой до готовности.

Запеканка из кабачков с копченостями

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

200 г копченой грудинки или ветчины, 50 мл растительного масла или смальца, 2 луковицы, 300 г кабачков, 2 ст. л. томатной пасты или 300 г свежих или свежезамороженных помидоров, 200 г сметаны, 1 яйцо, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа по вкусу

Лук нарезать и подрумянить в жиру. Кабачки вымыть, очистить, нарезать крупными кубиками и очень быстро обжарить с луком. Добавить разбавленную несколькими ложками воды томатную пасту или свежие помидоры, предварительно очистив и нарезав их, потушить несколько минут, посолить. Копчености нарезать продолговатыми кусочками. Овощи выложить в смазанную жиром форму для запекания, сверху положить копчености, залить сметаной, смешанной с яйцом. Запекать 20–30 мин в горячей (180–220 °С) духовке.

Щука в грибном соусе

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *5*

500 г щуки, 100 г копченых шампиньонов, 400 г картофеля, 3 луковицы, 1 вареное яйцо, 100 г сыра, 1 л сметаны, 100 г сливочного масла, 50 г муки, соль, перец по вкусу

Щуку выпотрошить, нарезать кусочками, запанировать в муке и обжарить. Отдельно обжарить нарезанные картофель, лук и грибы.

Муку просеять, прокалить в сковороде без масла. Охладить, смешать с половиной нормы сливочного масла, влить сметану, довести до кипения, посолить, поперчить и варить, помешивая, 3–5 мин. Процедить и вновь довести до кипения.

На дно формы налить немного приготовленного соуса, положить жареную щуку, вокруг разложить ломтики картофеля. Сверху уложить жареный лук, грибы, дольки вареного яйца и кусочки сливочного масла, залить соусом, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке до готовности.

Пирог с сыром

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *20*

500 мл кефира, 200 г мягкого копченого сыра, 2 яйца, 100 г муки, 1 ч. л. разрыхлителя

Сыр натереть, добавить яйца, просеянную муку и разрыхлитель. Постепенно влить кефир и тщательно перемешать. По консистенции тесто должно напоминать густую сметану. Вылить тесто в смазанную маслом форму, выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке 30–35 минут.

Пирог с копченой телятиной

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1–1,5 часа*
Количество порций *20*

800 г копченой телятины, 1 луковица, 1 яйцо, 100 г сливочного масла, 100 мл мясного бульона, дрожжевое тесто, соль по вкусу

Телятину пропустить через мясорубку, добавить обжаренный лук, масло, влить бульон, посолить и слегка прогреть. Охладить. Из теста раскатать 2 лепешки. Одну выложить на противень, смазанный маслом, и посыпать мукой. Ровным слоем уложить начинку, накрыть другой лепешкой, защипнуть края, проколоть в нескольких местах вилкой. Оставить пирог на 30 мин, затем смазать яйцом и выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 30–40 минут.

Голубцы с рисом и грибами

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *6–8*

6–8 капустных листьев, 200 г риса, 200 г копченых белых грибов, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 2–3 луковицы, 100 мл растительного масла, соль, черный молотый перец по вкусу

Грибы нарезать мелкими кусочками. Лук, нарезанный кольцами, поджарить на масле. Из риса сварить рассыпчатую рисовую кашу. Все компоненты перемешать, заправить фарш солью и перцем и, когда фарш остынет, ввести сырые яйца. Фарш завернуть в капустные листья, уложить голубцы в котел, в котором жарился лук, залить грибным бульоном и посыпать зеленью укропа. Тушить на медленном огне 30 минут.

Пирог с грибами

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *15*

1 кг копченых грибов, 1 яйцо, 100 г сметаны, 100 г сливочного масла, 30 г муки, пресное тесто, панировочные сухари, зелень укропа, соль

Слегка протушить муку со сметаной, добавить нарезанные грибы, посыпать зеленью укропа. Из теста раскатать 2 лепешки. На одну выложить ровным слоем начинку, накрыть другой лепешкой, защипнуть края. Смазать яйцом, посыпать панировочными сухарями, проколоть в нескольких местах вилкой и выпекать в очень горячей духовке 20–30 минут.

Пирожки с рыбой

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *15*

400 г рыбы, 200 г моркови, 100 г копченого лука, 3 яйца, сливочное масло, дрожжевое тесто, соль, молотый черный перец по вкусу

Рыбу нарезать, слегка обжарить с измельченным луком и тертой морковью, добавить отваренные рубленые яйца, посолить и поперчить. Из дрожжевого теста сформовать пирожки, положить начинку, края защипнуть. Выложить пирожки на противень, сверху смазать маслом. Выпекать в горячей духовке 20–30 минут.

Сом по-домашнему

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2–3 часа*
Количество порций *5*

1 кг сома, 1,5 кг отварного картофеля, 200 г репчатого лука, 50 г сливочного масла, 500 мл рыбного бульона, 30 г панировочных сухарей, 30 г муки, соль, лавровый лист, душистый перец

Сома выпотрошить, разделать на филе. Рыбные кости, плавники и хвост залить холодной водой, добавить лавровый лист и душистый перец, варить 1–1,5 ч. Процедить бульон, добавить спассерованную в масле муку, соль, варить до загустения.

Филе сома нарезать. На дно формы выложить половину нарезанного отварного картофеля, сверху – кусочки рыбы, обжаренный лук и оставшийся картофель. Посыпать солью, перцем, панировочными сухарями, залить соусом, приготовленным на бульоне, положить кусочки сливочного масла. Запекать в духовке 30–50 минут.

Пирожки с беконом и картофелем

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *10–15*

300 г картофеля, 100 г бекона, 150 мл молока, 1 яйцо, 100 г лука, 50 г сметаны, 100 г сливочного масла, пресное тесто, соль, молотый черный перец по вкусу

Картофель отварить, растолочь в пюре, добавить горячее молоко, яйцо, сметану, обжаренный лук, нарезанный бекон и хорошо перемешать. Из пресного теста сформовать лепешки, сделать в них углубления и выложить на смазанный маслом противень. Разложить начинку, сбрызнуть маслом и выпекать в духовке 30–35 минут.

Конвертики из теста с овощами

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *30 минут*
Количество порций *10*

400 г готового слоеного теста

Для начинки: *100 г баклажанов, 100 г моркови, 50 г помидоров, 150 г сыра, 2 желтка, зеленый лук, чеснок*
Для обмазки: *1 желток, 1 ст. л. молока*

Слоеное тесто раскатать пластами толщиной 0,3–0,5 см и разрезать на 5 прямоугольников 15х8 см. Каждый прямоугольник разрезать пополам и раскатать в квадрат размером вдвое больше. Овощи нарезать и слегка протушить с измельченным луком, добавить пропущенный через пресс чеснок. Охладить. В середину каждого квадрата выложить начинку. По краям тесто смазать яйцом, взбитым с молоком, и сложить конвертиком. Края хорошо прижать. Верх также смазать. Конвертики выложить на противень, слегка сбрызнутый водой. Выпекать около 12–15 мин в духовке, нагретой до 200 ˚С.

К конвертикам можно подать овощной салат.

Слойки с ягодами

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *10*

200 г прикопченных ягод (малины, вишни, черешни), 1 яйцо, 200 г слоеного теста

Слоеное тесто тонко раскатать, выложить ягоды, сложить вчетверо и оставить в холодильнике на 30 мин. Затем снова раскатать тесто, смазать яйцом. Смочить нож горячей водой и разрезать тесто на прямоугольники. Выложить на застланный пергаментом противень и выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 15–20 минут.

Пирог с копчеными грибами и капустой

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *10*

100 г копченых грибов, 500 г капусты, 1 луковица, 100 г сливочного масла, 200 мл молока, пресное тесто, соль

Грибы мелко нарубить. Капусту слегка протушить, добавить грибы и обжаренный лук, хорошо перемешать. Тесто раскатать,

выложить начинку, края защипнуть. Выпекать в духовке при температуре 180 ˚С 20–30 минут.

Пирожки с копченым сыром

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *30–40 минут*
Количество порций *10*

200 г копченого сыра, 1 яйцо, 50 г сметаны, 50 г муки, 50 мл растительного масла, пресное тесто, соль, молотый черный перец

Яйцо перемешать с мукой и сметаной в однородную вязкую массу, посолить и поперчить. Из пресного теста сформовать лепешки, смазать их яично-сметанной смесью, начинить сыром и выпекать в духовке 20–30 минут.

Слойки с грибами

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *10*

200 г прикопченных грибов, 400 г готового слоеного теста, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа по вкусу

Тесто раскатать в пласт толщиной 0,3–0,5 см, разрезать на одинаковые прямоугольники, смазать желтком. На середину каждого прямоугольника положить нарезанные грибы (можно добавить немного протушенных). Нижние концы прямоугольника соединить, положив один на другой, а верхние оставить открытыми. Разложить слойки на противне и поставить в хорошо нагретую духовку. Когда тесто подрумянится и поднимется, уменьшить огонь и допечь слойки до готовности.

Винегрет с копченой свеклой

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *10*

100 г картофеля, 60 г копченой свеклы, 60 г моркови, 60 г соленых огурцов, 60 г квашеной капусты, 60 г лука,

100 г сельди, 80 мл растительного масла, зелень петрушки и укропа, сахар, соль по вкусу

Картофель отварить и нарезать ломтиками. Морковь нарезать ломтиками и припустить с небольшим количеством воды и растительного масла. Соленые огурцы нарезать ломтиками, квашеную капусту перебрать, крупные листья нарезать. Все смешать, добавив лук, копченую свеклу, нарезанную сельдь, растительное масло, соль и сахар.

Русская кухня

Главная особенность русской национальной кухни – обилие и разнообразие продуктов, используемых для приготовления блюд. Продукты варят, тушат, запекают, жарят, вялят, коптят, солят, готовят в русской печи. Приготовленные в печи блюда отличаются особым вкусом и ароматом.

Для русской кулинарии характерны также блюда из субпродуктов – студни, блюда из печени, языка, почек, использование таких пряностей, как петрушка, укроп, лавровый лист, лук, чеснок, сельдерей, хрен, горчица.

Салат с копченой корейкой

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *15*

8 ломтиков копченой корейки, 500 г картофеля, 1 головка репчатого лука, 2 стручка сладкого перца, 2 огурца, 3 ст. л. уксуса, 8 ст. л. растительного масла, по ½ ч. л. соли и молотого черного перца, зелень

Картофель отварить в мундире, очистить и нарезать кружочками. Лук, огурцы и сладкий перец нарезать кубиками. Смешать уксус, соль и перец, заправить им салат и оставить на 1 ч. Ломтики корейки свернуть рулетиками. На блюдо положить салат, корейку и украсить зеленью.

Колбаски из ветчины

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *10*

400 г ветчины, 6 яиц, 200 г сливочного масла, 1/2 стакана молока, 500 г панировочных сухарей, 2 ст. л. измельченной зелени укропа и петрушки, молотый черный перец по вкусу

***Для соуса:** 400 г майонеза, 50 г шпината, 15 г зелени петрушки, 15 г укропа, 15 г эстрагона, 1 ст. л. готовой горчицы, 3 ч. л. сахара, 1 ст. л. нашинкованного зеленого*

лука, 300 г свежих огурцов, молотый черный перец и соль по вкусу

Масло хорошо растереть, добавляя по одному яичные желтки. Ветчину нарезать мелкими кубиками, перемешать с маслом и желтками, добавить перец, сухари, зелень, взбитые в пену белки яиц, осторожно перемешать, сформовать из полученной массы колбаски, опустить их в кипящий бульон и варить на медленном огне. Как только колбаски всплывут на поверхность, прокипятить их еще 2–3 мин, вынуть шумовкой, дать стечь бульону, сложить в глубокое блюдо, охладить и залить соусом.

Для приготовления соуса майонез размешать с сахаром и горчицей. Шпинат и зелень тщательно измельчить, растолочь в ступке, влить 2 ст. л. холодной воды, хорошо размешать, выжать сок, соединить его с майонезом, добавить мелко нарезанные огурцы и зеленый лук и все вместе еще раз перемешать.

Копченая свиная грудинка отварная

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *3 часа*
Количество порций *10*

500 г копченой свиной грудинки, 1 морковь, немного петрушки, 1 головка репчатого лука, 1 лавровый лист, 5–6 горошин душистого перца, горчица по вкусу

Промытую в холодной воде грудинку положить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она ее только покрывала, и поставить на огонь. Довести до кипения, снять пену, добавить нарезанные коренья и репчатый лук, значительно уменьшить нагрев и варить при едва заметном кипении. Через 2 ч положить специи и варить еще 30 минут.

Готовую грудинку (она должна быть мягкой, но не переваренной) нарезать широкими ломтиками, смазать каждый ломтик горчицей, положить на середину блюда, вокруг разместить отварной картофель, тушеную капусту или отварную фасоль.

Свиная корейка жареная

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *30–40 минут*
Количество порций *10*

500 г свиной корейки, 120 г шпика, 2 стакана бульона, чеснок, соль, молотый черный перец по вкусу

Свиную корейку нарезать поперек волокон на куски вместе с реберной костью. Мясо слегка отбить, придать ему овальную форму, посыпать солью, перцем, положить на разогретую со шпиком сковороду и обжарить с обеих сторон до готовности.

Подавать на стол с овощами и рисом.

Копченая корейка, жаренная с грибами

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *30 минут*
Количество порций *5*

200 г копченой корейки, 1 головка репчатого лука, 300 г ошпаренных грибов, 2–3 ст. л. сметаны, зеленый лук или укроп, соль по вкусу

Копченую корейку нарезать кубиками или брусочками, обжарить с рубленым луком и мелко нарезанными грибами, заправить сметаной и посыпать рубленым зеленым луком или укропом. Подать с отварным картофелем.

Копченый окорок отварной

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *4–5 часов*
Количество порций *5*

300 г свиного окорока, 50 г ароматных кореньев, 1 крупный лавровый лист, молотый черный перец, соль по вкусу

Копченый свиной окорок (маленький можно готовить целиком, крупный – разрезать на две или четыре части) положить в холодную воду, дать закипеть, добавить коренья, перец, лавровый лист и кипятить 3,5–4 ч на медленном огне, закрыв котел крышкой. Затем вынуть из воды, нарезать ломтями. Уложить на блюдо и подать с томатным соусом, отварным картофелем, тушеной капустой.

Отварной копченый окорок также подают холодным с бутербродами, овощными салатами или хреном.

Пирог из ветчины и копченой грудинки

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1–1,5 часа*
Количество порций *10*

500 г ветчины, 150 г копченой грудинки, 500 г вареного картофеля, 6 яиц, 100 г сливочного масла

Ветчину и картофель пропустить через мясорубку. Грудинку нарезать кубиками, слегка обжарить, поперчить и охладить. Масло растереть, постепенно добавляя яичные желтки, пропущенные через мясорубку ветчину, картофель и жареную грудинку, все аккуратно вымешать и, осторожно перемешивая, влить взбитые в крепкую пену белки яиц. Подготовленную массу выложить в посуду, смазанную маслом и посыпанную сухарями, предварительно выстлав дно пергаментной бумагой. Посуду плотно закрыть крышкой, поставить в большую кастрюлю со слегка кипящей водой и держать на водяной бане в течение 1 часа.

Бекон с картофелем

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *30 минут*
Количество порций *5*

300 г ломтиков бекона, 400 г молодого картофеля, 2–3 ст. л. растительного масла, 2 небольших кабачка, 2 ст. л. горчицы, 2 ст. л. красного винного уксуса, зелень петрушки

Отварить картофель и слить воду. Тонко нарезать картофель и кабачки. Нагреть растительное масло в сковороде и поджарить бекон, кабачки и картофель на среднем огне до золотистого цвета. Смешать горчицу и уксус, поперчить. Вылить заправку на овощи, перемешать. Подавать с зеленью петрушки.

Каравай

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *10*

2 тонких ломтика ветчины или окорока, 450 г творожного сыра или творога, 6 ст. л. размягченного сливочного масла, 6 яиц, 2 ч. л. рубленой зелени

петрушки, по ½ ч. л. рубленой зелени тимьяна и чабера, молотый черный перец, соль по вкусу

Ломтики ветчины прожарить, удалить жир и корочку, мелко нарезать и дать остыть до комнатной температуры. Нарезанную ветчину смешать с измельченными травами, приправив солью и перцем. Сыр растереть деревянной ложкой вместе с маслом. Яйца взбить до образования густой пены и, добавляя небольшими порциями, смешать их с сырно-масляной смесью (масса должна напоминать густые сливки), добавить ветчину.

Форму для запекания смазать маслом, перелить в нее смесь, прикрыть фольгой и поставить в кастрюлю, в которую влить примерно на 3 см горячей воды (кипятка). Кастрюлю с формой поставить в разогретую до 180 ˚С духовку и держать в ней 1,5 ч. Готовность каравая можно проверить с помощью спички или зубочистки, которая должна легко в нем проворачиваться.

Готовый каравай подать горячим с яично-масляным соусом, в который добавлен лимонный сок.

Рулетики свиные с сыром

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *30 минут*
Количество порций *4*

4 свиных шницеля по 175 г, 4 ломтика сырокопченого окорока, 4 тонких ломтика сыра, 4 ст. л. растительного масла, 4 листика шалфея, 2 лавровых листа, 1 большая веточка розмарина, крупномолотый черный перец, соль по вкусу

Шницели разложить на столе, сильно и равномерно отбить, в середину каждого положить ломтик окорока, ломтик сыра, посыпать перцем и положить сверху листик шалфея, половинку лаврового листа и кусочек веточки розмарина.

Затем свернуть шницели в рулетики, сколоть остро отточенными деревянными палочками, посолить, смазать маслом, разложить в электрогриле или на решетке над раскаленными древесными углями и жарить 15 мин, часто переворачивая.

С рулетиками из свинины лучше всего сочетаются салаты из свежих овощей и ржаной хлеб из муки грубого помола.

Рулет из свинины с домашними колбасами

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *7–8 часов*
Количество порций *10*

800 г сырокопченого окорока, 2 головки чеснока, 2 яйца, 300 г говядины, 1 ломтик белого хлеба, 1/3 стакана молока, 3–4 ломтика домашней колбасы длиной 6–7 см, соль по вкусу

Из окорока сформовать плоский кусок, хорошо отбить, натереть солью, перцем, толченым чесноком, обмазать взбитым яйцом.

Для начинки отварную говядину дважды пропустить через мясорубку с размоченным в молоке хлебом. К фаршу добавить измельченный лук, толченый чеснок, яйцо, молоко, соль, перец и как следует вымешать массу. Можно добавить пряности.

На пласт окорока выложить начинку, сверху вдавить в нее куски домашней колбасы, туго скатать в рулет, завернуть его в сложенную вдвое марлю, крепко перевязать кулинарным шпагатом. Варить в закрытой кастрюле с ароматическими кореньями 1,5–2 ч.

Готовый и остывший рулет поместить под гнет. Через 5–6 ч можно снять шпагат и марлю, затем нарезать рулет ломтиками и выложить на блюдо.

зразы с грибами

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *10*

600 г говядины, 80 г сосисок, 50 г копченой грудинки, 30 г сушеных грибов, 50 г лука, 40 г топленого сала, 300 г соуса, специи по вкусу

Говядину пропустить через мясорубку, добавить соль и перец. Затем сформовать лепешки. Для фарша мелко нарезать сосиски, отваренные грибы, грудинку, смешать с поджаренным нашинкованным луком. Фарш завернуть в лепешки и сформовать зразы в виде котлет. Зразы поджарить. Подавать горячими, с соусом и жареным картофелем.

Рулет из телятины с копченой грудинкой и ветчиной

Сложность ♦♦♦♦

Время приготовления *2 часа*
Количество порций *7–8*

1,5 кг телятины (задняя нога), 300 г вареной ветчины, 200 г копченой грудинки, 200 мл мясного бульона, 1 головка репчатого лука, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 2 ст. л. пшеничной муки, 500 г сметаны, молотый черный перец, соль по вкусу

Промытую телятину без костей разрезать вдоль волокон так, чтобы получился тонкий четырехугольный пласт, слегка отбить, нашпиговать нарезанной тонкими полосками копченой грудинкой, смазать горчицей, сверху положить слой из ломтиков ветчины, завернуть рулетом, перевязать шпагатом, посолить, поперчить и подрумянить в разогретом масле со всех сторон.

Обжаренный рулет уложить в жаровню, добавить бульон и, накрыв крышкой, тушить вместе с нарезанным луком, морковью, петрушкой и сельдереем до полной готовности мяса, периодически подливая воду.

Готовое мясо вынуть из соуса, а сам соус процедить. Петрушку и сельдерей тщательно растереть, добавить в соус, посолить, вскипятить и влить подсоленную сметану, перемешанную с просеянной мукой.

Освободив мясо от шпагата, нарезать его ломтиками толщиной 1,5–2 см, уложить на блюдо, залить соусом и перед подачей поставить на 7–8 мин в разогретую духовку.

ребрышки в ароматном соусе

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *5*

500 г ребрышек, 50 г ветчины, 100 г копченого сала, корейки или грудинки, 100 г шляпок некрупных свежих грибов, 80 г смальца, 1 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки, 1 ч. л. мелко нарезанного лука, 2–3 зубчика чеснока, ½ ч. л. молотого черного перца, 1 ст. л. томатного сока, 50 г сливочного масла, 30 г пшеничной муки, 700 мл мясного бульона, соль по вкусу

Ребрышки нашпиговать копченым салом (корейкой или грудинкой), натереть молотым перцем, толченым чесноком, отставить на 30 минут, затем посолить и быстро обжарить в смальце на сильном огне с обеих сторон. В сливочном масле

чуть подрумянить муку, добавить к ней зелень петрушки и лук, потушить 2–3 мин, залить мясным бульоном, размешать так, чтобы не было комков, и довести до кипения. Обжаренное мясо положить в сотейник, сверху на него уложить шляпки грибов, посыпать нарезанной маленькими кубиками ветчиной, влить томатный сок, горячий бульон и тушить на умеренном огне до готовности мяса и грибов.

Бочок свиной с капустой

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *3 часа*
Количество порций *10*

1 кг квашеной капусты, 300 г копченого свиного бочка, топленое сало, 200 мл воды, соль, молотый черный перец по вкусу

Если квашеная капуста очень кислая, промыть ее 1–2 раза в холодной воде и откинуть на дуршлаг. Свиной бочок вымочить в течение 4–6 ч в воде, обмыть и нарезать продолговатыми кусочками. Огнеупорную стеклянную посуду смазать жиром, положить в нее ряд капусты, затем ряд нарезанного мяса, снова ряд капусты и т. д., пока не будут положены все ингредиенты. Влить 200 мл воды, добавить 2 ст. л. топленого сала, накрыть крышкой и тушить в духовке около 2 ч. За несколько минут до готовности поперчить.

Белорусская кухня

Белорусская кухня близка к кухням славянских народов – русских, украинцев, поляков, но испытала известное влияние кухонь литовцев и латышей. В результате в белорусской кухне появились излюбленные продукты и приемы приготовления пищи, предварительной и тепловой обработки продуктов.

Наиболее часто используются разные виды муки (овсяная, ржаная, ячменная, гречневая, гороховая), картофель, капуста, горох, бобы, морковь, грибы, лесные ягоды и травы, яблоки, груши, речная рыба, раки, молоко, творог, сметана.

Свинина в качестве мяса идет в основном на приготовление домашних колбас и вяндлины – слабокопченой ветчины или корейки. Нежирную свинину, а также баранину запекают крупными кусками (обычно всю заднюю часть) – это национальное белорусское блюдо пячисто. Из домашней птицы предпочитают гуся.

Для старой белорусской кухни характерен также посол мяса и домашней птицы – приготовление из них солонины и полотков и употребление субпродуктов.

Немалое место в пище белорусов занимают мясные блюда, особенно свинина, свиное сало. Просоленное свиное мясо – самостоятельное блюдо в белорусской кухне. Сало же любят слегка прикопченное, со шкуркой. Едят его преимущественно зимой, замерзшее, холодное – режут тонкими ломтиками, закусывая луковицей или чесноком. Шкварки употребляют реже. Распространена также полукопченая домашняя колбаса, в том числе и кровяная. Ее делают только из крови кабана. Широко используются внутренности (ливер, или вантробки). Праздничные блюда готовят также из домашней птицы, главным образом из гусей.

Бараний окорок

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *7–8*

1,5 кг бараньего окорока, 150 г копченого сала, 1 крупная головка репчатого лука, 150 мл подсолнечного масла, 300 г овощей (морковь, корень петрушки и сельдерея, кольраби), 50 г пшеничной муки, 1 ст. л. томатного пюре, 300 мл белого столового вина, зелень,

молотый черный перец, соль по вкусу

Баранину отделить от кости, связать, нашпиговать копченым салом, посолить, быстро обжарить со всех сторон в горячем подсолнечном масле и переложить в другую посуду. В том же подсолнечном масле обжарить мелко нарезанный лук и кружочками нарезанные коренья и кольраби. Затем, добавив немного муки, жарить еще несколько минут, постоянно помешивая, положить томатное пюре и заправить молотым черным перцем. Разбавив соус белым вином, залить им баранину и тушить до готовности. Когда мясо будет готово, вынуть его из кастрюли, а оставшийся соус с зеленью протереть сквозь сито и вскипятить.

Баранину нарезать порционными кусками и залить подливой. На гарнир подать отварной картофель с маслом.

Гусь с овощами

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *10*

1 ножка и белое мясо дикого гуся, 100 г копченого сала, корейки или грудинки, 100 г смальца, 100 г репчатого лука, 300 г помидоров, 300 г зеленого сладкого перца, 10 г паприки, 2 г молотого черного перца, 20 г соли

Мясо гуся нарезать кусочками по 35–40 г. В кастрюле разогреть смалец, добавить мелко нарезанное копченое сало и, когда оно выжарится, подрумянить в этом жиру нашинкованный лук. Затем положить туда мясо, посолить, посыпать паприкой, перцем, долить немного воды и тушить под крышкой, время от времени подливая воду.

Помидоры и зеленый перец нарезать дольками, добавить в почти готовое мясо и тушить все вместе до полной готовности. На стол подать с отварным рисом или картофелем.

Курица со сливками

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *10*

1 курица, 2 крупные головки репчатого лука, 6 яиц, 300 мл куриного бульона, 900 г шпината, 6 горошин

душистого перца, 3 шт. гвоздики, сливки, сливочное масло, столовый уксус, соль по вкусу

Для начинки: *50 г нарезанной ветчины, 1 очищенная и нашинкованная небольшая головка репчатого лука, 100 г молотых сухарей, 50 г растопленного сливочного масла, ½ ч. л. сушеных пряных трав, щепотка молотого красного перца, соль по вкусу*

Лук смешать с сухарями, травами, перцем, солью, ветчиной и маслом, начинить полученным фаршем курицу и отрезать ей крылышки и ножки. В большой огнеупорной кастрюле растопить масло, подрумянить на среднем огне курицу и лук, положить горький перец, гвоздику, душистый перец, влить бульон, посолить, довести до кипения, закрыть кастрюлю, поставить ее в нагретую до 180 °С духовку и готовить до тех пор, пока курица не станет мягкой (1–1,5 часа).

Шпинат отварить в слегка подсоленной воде и сделать из него пюре, добавив немного сливок и сливочного масла. Когда курица будет готова, приготовить яйца пашот: процедить в другую кастрюлю немного бульона, довести до кипения, влить столовый уксус (1 ст. л. на 1 л бульона), выпустить по одному яйца, прогреть их в почти кипящем бульоне 3 мин и вынуть. Шпинат разложить «гнездами» по краю блюда, в каждое «гнездо» положить яйцо пашот, а в центр блюда поместить курицу. Бульон подать отдельно в чашечках.

Курица к празднику

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *10*

Курица (2 кг), 200 г мякоти говядины, 100 г ветчины, 100 г копченой грудинки, куриная печенка, 30 г сухих грибов, 2 яйца, 2 ст. л. тертого сыра, 1 рюмка белого сухого вина, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. пшеничной муки, 1 стакан молока, 4 грецких ореха, 1 веточка шалфея, 1 веточка розмарина, растительное масло, тертый мускатный орех, молотый черный перец и соль по вкусу

Курицу промыть и обсушить. В миске с горячей водой замочить грибы. На сковороде в небольшом количестве сливочного масла обжарить до золотистого оттенка мелко

нарезанную говядину и хорошо отцеженные грибы, после чего переложить их в миску.

На ту же сковороду положить кусочек сливочного масла, разогреть в нем мелко нарезанную печенку (желчь предварительно аккуратно удалить) и добавить к другим ингредиентам.

Приготовить соус из 20 г сливочного масла, молока и муки, посолить, поперчить. В миску с мясом и грибами положить мелко нарезанную ветчину, яйца, тертый сыр, соус бешамель, толченые грецкие орехи, приправить солью, тщательно перемешать, наполнить этой смесью курицу и зашить нитками. К грудке курицы привязать толстой ниткой или шпагатом тонкие ломтики копченой грудинки, положить птицу на противень, сверху разместить стружку из сливочного масла, смазать поверхность курицы несколькими чайными ложками растительного масла, добавить шалфей, розмарин и поместить в нагретую 190 °С духовку. Когда курица приобретет золотистый оттенок, сбрызнуть ее белым сухим вином, подождать, когда оно выпарится, влить несколько чайных ложек горячей воды, оставить в духовке на 2 ч, вынуть, отвязать грудинку и снова поставить в духовку на 20 мин. Готовую курицу освободить от ниток и подать к столу со шпинатом.

Салат из копченой рыбы

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *30 минут*
Количество порций *10*

800 г копченой рыбы, 1 яблоко, 250 г сметаны, 2 ст. л. майонеза, 2 помидора, 2 соленых огурца, порошок карри, соль, перец по вкусу

Удалить из рыбы кости, нарезать ее ломтиками. Мелко нарезать яблоко, помидоры и огурцы, смешать с рыбой. Приготовить из майонеза пикантный соус, перемешав его со сметаной, солью, перцем и порошком карри. Добавить другие ингредиенты. Подавать к столу на листьях салата.

Запеченный копченый лосось

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *30 минут*
Количество порций *5*

450 г копченого лосося, 8 картофелин, 2 яйца, 1 стакан сливок, 1–2 головки репчатого лука, зелень укропа и петрушки по вкусу

Картофель очистить и нарезать тонкими брусочками, лук – кольцами, лососину – тонкими ломтиками. Яйца взбить со сливками. В огнеупорную посуду уложить слоями картофель, лук и лососину, но так, чтобы самый верхний слой был из картофеля. Залить все яично-сливочной смесью, сверху покрыть картофелем, обильно смазав его сливочным маслом, и поставить в духовку, нагретую до 180 °С, для запекания. При подаче на стол посыпать блюдо зеленью укропа и петрушки. Подать в посуде, в которой запекался лосось.

Помидоры, фаршированные рыбой

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *30–40 минут*
Количество порций *10*

250–300 г сардин горячего копчения, 8 помидоров, 2 свежих огурца, 4 ст. л. мелко нарезанного зеленого лука, по 3 ст. л. майонеза и сметаны, соль по вкусу

Мякоть рыбы освободить от костей и мелко порубить. Нарезанные мелкими кубиками огурцы, лук и сардины смешать, добавить по вкусу соль и заправить майонезом.

У помидоров срезать верхушки, ложкой осторожно вынуть мякоть из середины и протереть ее через сито. Образовавшиеся в помидорах отверстия посолить и заполнить приготовленным из сардин фаршем. Помидоры положить на блюдо и полить сметаной, смешанной с протертой мякотью помидоров, посыпать луком.

Торт-бутерброд с копченой рыбой

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *30–40 минут*
Количество порций *10*

500 г копченой рыбы (сельдь, скумбрия, салака или килька), 4–6 нарезанных квадратиками тонких (толщиной примерно 1–1,5 см) ломтиков хлеба без корки или 1 большой ломоть, продольно отрезанный от целой буханки, 3 ч. л. сливочного масла или майонеза,

2 маринованные красные свеклы, 1–2 маринованных или соленых огурца, 2 вареных яйца

Рыбу очистить и разделать на филе. Ломти хлеба намазать маслом или майонезом, уложить вплотную друг к другу на блюдо так, чтобы образовался квадрат или продолговатое основание. Сверху положить филе копченой рыбы, на котором разместить полосками очень мелко нарезанные (или нарубленные) свеклу и огурцы. Торт украсить ломтиками вареного яйца.

Копченая рыба под соусом

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *30 минут*
Количество порций *5*

400–500 г копченой рыбы, 100 г отварного картофеля, 1 свежий огурец, яблоко, лук-порей и укроп по вкусу

Для соуса: *75 мл растительного масла, 2 ч. л. соли, 75—100 мл винного (яблочного) уксуса (или сока лимона), молотый перец по вкусу*

Все ингредиенты для соуса поместить в бутылку, взбалтывать до тех пор, пока соус не станет однородным и слегка загустеет. Такой соус можно заготовить впрок. Бутылку с соусом рекомендуется хранить в прохладном месте. При желании в соус можно добавить тмин или другие пряности по вкусу.

Рыбу, картофель, огурец и яблоко нарезать мелкими кубиками, перемешать. Добавить мелко нарезанный лук-порей и укроп, залить соусом и еще раз перемешать.

Картофель, фаршированный копченым мясом

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *8*

8 картофелин, 500 г копченого мяса, 1–2 головки репчатого лука, 1 яйцо, 2 ст. л. сметаны, 1 ст. л. маргарина

Картофель отварить до полуготовности, очистить, срезать верхушки и вырезать сердцевину. Мякоть картофеля, вынутую из середины, пропустить с мясом и луком через мясорубку, добавить

сырое яйцо. Массу перемешать и слегка взбить.

Фаршем наполнить картофель, положить его на сковороду, смазанную маргарином, полить сметаной и запечь в жарочном шкафу.

Вантробянка

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *2 суток*
Количество порций *10*

Вантробки свиные (печень, сердце, легкие, обрезки с головы, почки), 1 свиной желудок, 250–300 г свежего свиного сала, 4 луковицы, 2 головки чеснока, черный перец горошком, кориандр, майоран по вкусу

Вантробки целиком отварить в одном котле до полуготовности в течение 1–1,5 ч, затем нарезать мелкими кубиками по 1 см. Так же нарезать сало, мелко нарубить лук, чеснок, крупно смолоть пряности, все перемешать в однородную массу, посолить и набить ею тщательно очищенный свиной желудок до предела, положить на противень и запечь. Запеченный желудок положить под пресс на 1,5 суток.

Гусь смаженый

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *3 часа*
Количество порций *10*

1 гусь крупный, 1 кг антоновских яблок, 1 ч. л. ягод можжевельника, 2 головки чеснока

Гуся выпотрошить, опалить, обмыть, обсушить, натереть внутри смесью соли, чеснока и можжевеловых ягод, начинить туго антоновскими яблоками, лучше всего не совсем спелыми, разрезанными на четвертушки, зашить и поставить на противне в нагретую духовку. Запекать, поливая стекающим жиром в течение 2 часов.

Бигос с яблоками

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*

Количество порций *10*

500 г свинины постной (или говядины), 150 г ветчины, 3 ст. л. нутряного сала, 750 г капусты, 4 луковицы, 2 помидора, 3–4 анто-новских яблока, 10 горошин черного перца, 3 лавровых листа, 1 головка чеснока

Мясо нарезать на 4–6 кусков, положить в кастрюлю с разогретым кипящим салом, обжарить со всех сторон, засыпать сверху перцем, рублеными луком и чесноком, лавровым листом и сверху заложить капустой, нарезанной соломкой, луком и рубленой ветчиной, затем луком и помидорами, яблоками, затем вновь капустой и еще раз посыпать остатками пряностей, посолить и поставить тушиться в духовку на 1 ч или на плиту на медленном огне 1,5 ч. Если к концу тушения на плите жидкость в бигосе начнет сильно выкипать, долить немного кипятка и довести тушение до конца.

Моканка вяндличная

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *10*

100 г ветчины, 100 г свиной колбасы, 100 г копченой грудинки, 100 г корейки, 50 г топленого свиного сала (нутряного), 50 г бекона или соленого свиного сала, 1,5–2 стакана воды, 3 ст. л. ржаной муки, 2 луковицы, 2 ст. л. рубленых отваренных сухих грибов или 1 ст. л. порошка сухих грибов, 6 раздавленных горошин черного перца, 0,5 ч. л. майорана, 1 ст. л. мелко нарезанного укропа или 1 ч. л. сухого укропа

В глиняный горшок нарезать вяндлину (копчености) и сало мелкими кубиками, положить топленое сало, мелко нарезанный лук и, плотно закрыв, поставить на 15 мин в духовку на слабый огонь. Затем вынуть, засыпать грибы, пряности, залить теплой водой, в которой предварительно разведена мука, хорошо размешать содержимое горшка и вновь поставить в духовку со средним жаром на 20–25 мин. После этого вынуть, перелить в кастрюлю и, все время помешивая, доварить на плите на слабом огне еще несколько минут, добиваясь, чтобы подливка моканки имела консистенцию жидкого киселя, в противном случае добавить немного муки и продолжать варить еще 3–4 минуты.

Тушанка грибная

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *10*

1 кг картофеля, 150–200 г растопленного сала, 1 ст. л. порошка сухих грибов или 1 стакан мелко нарезанных свежих грибов (если используют сухие грибы, то подливают 0,5 стакана воды), 1 крупная луковица, 1 ст. л. зелени сельдерея или петрушки, 1 ст. л. укропа, 6 горошин черного перца

Сырой картофель нарезать дольками, положить в глиняную посуду, засыпать пряностями и грибами, залить салом, перемешать, закрыть плотно крышкой и поставить в умеренно нагретую духовку на 40–60 минут.

Цыбрики

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *10*

1 кг картофеля, 2–3 ст. л. муки, 2–3 ст. л. растительного масла или 50 г топленого копченого сала

Из картофеля, муки и сала замесить тесто, скатать шарики величиной с вишню, хорошо обвалять их в муке и обжарить на сковороде (можно добавить 1–2 ст. л. муки).

Балканская кухня

Главный продукт балканской кулинарии – мясо, свиное или баранье, а также куриное, которое употребляется в самых различных вариантах. Его запекают, жарят, варят и, конечно, коптят. А еще любят, например, копченую корейку или грудинку (знаменитая сербская плескавица представляет собой огромный гамбургер с мясом, копченой грудинкой, сыром и нашинкованным репчатым луком), колбасу, разнообразнейшие дары моря… Велика любовь балканцев к колбаскам, котлеткам, фрикаделькам, тушеному мясу с различными овощами и приправами.

Суп с чечевицей и копченостями

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1,5 часа*
Количество порций *10*

500 г чечевицы, 100 г копченого сала, 4 варено-копченые колбаски, 3–4 картофелины, 2 луковицы, 3 моркови, ¼ клубня сельдерея, зеленый лук, зелень петрушки и укропа, соль, молотый черный перец по вкусу

Сало нарезать ломтиками; морковь, сельдерей и картофель – кубиками. Зеленый и репчатый лук, а также петрушку мелко порубить. Чечевицу промыть в холодной воде, откинуть на дуршлаг. Кусочки сала положить в кастрюльку, чтобы вытопить жир. Пережарить со шкварками нарезанный лук, добавить морковь, картофель и сельдерей, слегка обжарить. Чечевицу залить водой, довести до кипения, добавить нарезанные кружочками колбаски и зажарку с овощами. Варить на медленном огне около часа. Подавать, посыпав измельченной зеленью петрушки и укропа.

Салат с рыбой и болгарским перцем

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *30 минут*
Количество порций *10*

200 г филе копченой рыбы, 2 яйца, 1–2 свежих огурца, 1 болгарский перец, майонез, соль, молотый черный перец,

зелень петрушки и укропа по вкусу

Яйца отварить вкрутую, остудить и нарезать кубиками. Огурцы очистить от кожуры и семян, нарезать так же. Рыбу нарезать небольшими кусочками. Сладкий перец освободить от плодоножки и семян, промыть, нарезать тонкими мелкими кусочками. Все ингредиенты соединить, добавить майонез, перемешать, приправить солью и перцем, выложить в салатник и украсить веточками зелени.

Суп с копченостями и фасолью

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *10*

1,5 л воды, 200 г фасоли, 300 г копченой колбасы, 1 копченая свиная ножка, 3 ст. л. свиного жира, 1 ст. л. муки, ½ луковицы, 1 морковь, 1 помидор, 150 г сметаны, 1 зеленый болгарский перец, 1 пучок зелени петрушки, соль, паприка, лавровый лист, чеснок по вкусу

Фасоль тщательно промыть и замочить на ночь. Свиную ножку отварить в 1,5 л воды до готовности. На следующий день с поверхности бульона, в котором варилась ножка, снять жир и обжарить в нем нарезанную кружочками морковь, добавить измельченную петрушку, фасоль (вместе с водой, в которой она была замочена), мелко нарезанные болгарский перец и помидор, толченый чеснок и лавровый лист, влить свиной бульон, посолить. Варить под закрытой крышкой до готовности фасоли.

Колбасу поджарить и нарезать тонкими кружочками. В вытопленный с колбасы жир добавить мелко нарезанный лук, обжарить, в конце добавить паприку. Заправить суп.

Сметану смешать с мукой и, размешивая, ввести в суп, затем добавить лапшу и колбасу. Довести суп до кипения.

Подавать, нарезав мясо со свиной ножки мелкими кубиками и разложив по тарелкам. (Если суп получится кисловатым, в него можно добавить немного сахара.)

Горячие бутерброды с маслинами

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *10 минут*
Количество порций *1*

Для одного бутерброда: 1 ломтик белого хлеба, 1 ст. л. измельченного филе рыбы горячего копчения, 1 ст. л. измельченных черных маслин, 1 ст. л. тертого сыра

Маслины смешать с рыбой, выложить на хлеб, посыпать сыром. Запекать бутерброды в нагретой духовке до образования румяной корочки.

Салат овощной с сельдью

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *10*

1 копченая сельдь, 4–5 картофелин, 1–2 огурца, 1–2 помидора, зеленый лук, майонез, соль, молотый черный перец, листья салата, зелень петрушки и укропа по вкусу

Картофель отварить в подсоленной воде, остудить. Сельдь очистить и удалить кости. Рыбу, огурец, помидор и зеленый лук мелко нарезать, перемешать, посолить и заправить майонезом. Подавать, выложив на листья салата и посыпав нарезанной зеленью.

Баранина, запеченная в тесте

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *5*

1 кг копченой баранины, 1 яйцо, 200 г маргарина, 600 г муки, соль, тмин, майоран по вкусу

Баранину свернуть рулетом, перевязать ниткой и проварить в подсоленной воде 30 мин. Охладить, посыпать специями.

Маргарин смешать с мукой, нарубить ножом, добавить желток, немного воды, соль. Замесить эластичное тесто, поставить в холодильник на 30–40 мин. Затем раскатать в пласт, плотно обернуть вокруг мяса, края защипнуть, в нескольких местах сделать проколы вилкой, поверхность смазать белком. Запекать в духовке 40–50 минут.

Телятина под сыром

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *10*

400 г копченой телятины, 500 г картофеля, 2 луковицы, 200 г сыра, 200 г майонеза, соль, молотый черный перец по вкусу

Картофель нарезать кружочками, выложить в смазанную маслом форму, посыпать солью и перцем. Мясо нарезать, выложить на картофель. Сверху распределить лук, нарезанный полукольцами, посыпать тертым сыром и полить майонезом. Запекать 40–50 минут.

Свинина в горшочках

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

300 г копченой свинины, 500 г картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 50 г сливочного масла, зелень петрушки, соль, перец по вкусу

Свинину нарезать небольшими кубиками. Морковь и лук нашинковать и спассеровать в масле. Картофель нарезать ломтиками. Выложить продукты в горшочки слоями, влить немного воды, посолить и поперчить. Запекать в духовке 20–30 мин. Подавать, посыпав зеленью петрушки.

Гювеч

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

600 г свинины, 500 г картофеля, 2 луковицы, 200 г копченого болгарского перца, 200 г стручковой фасоли, 100 г зеленого горошка, 50 мл растительного масла, зелень петрушки и укропа, соль, молотый красный перец по вкусу

Мясо нарезать небольшими кусками. Обжарить в масле крупно нарезанный лук, добавить мясо, немного посолить и поперчить. Переложить в жаропрочную форму. Добавить

нарезанный ломтиками картофель, болгарский перец, зеленый горошек, фасоль и измельченную зелень. Влить немного горячей воды (200–400 мл) и тушить в духовке 20–25 минут.

Баранина с базиликом

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *10*

1 кг копченой баранины, 1 кг картофеля, 200 г помидоров, 1 лимон, 50 мл оливкового масла, базилик, соль, молотый черный перец по вкусу

Ломтики баранины перемешать с листьями базилика, полить оливковым маслом, переложить в горшочек, добавить нарезанный кубиками картофель, помидоры, посолить и поперчить, полить соком лимона и запекать в духовке 20–30 минут.

Свинина с курагой и изюмом

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *10*

1 кг свинины, 2 луковицы, 200 г копченой кураги, 200 г копченого изюма, соль, молотый черный и красный перец по вкусу

Мясо обжарить с нарезанным луком, посолить и поперчить. Добавить изюм и курагу, тщательно перемешать. Выложить в смазанную маслом форму, запекать в умеренно горячей духовке до золотистого цвета.

Рагу

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *10*

500 г баранины или свинины, 200 г копченых шампиньонов, 200 г баклажанов, 800 г помидоров, 100 г фасоли, 300 г картофеля, 2 копченые луковицы, 3 зубчика копченого чеснока, 70 мл растительного масла, 200 мл томатного сока, соль, лавровый лист, корица, гвоздика,

мускатный орех, молотый черный перец по вкусу

Мясо нарезать небольшими кусками, сложить в утятницу. Шампиньоны и лук нарезать, обжарить отдельно, добавить к мясу, туда же положить ломтики картофеля, толченый чеснок, лавровый лист, соль, перец и специи, влить томатный сок. Тушить в духовке в течение часа. После этого добавить нарезанные помидоры, баклажаны и тушить все вместе еще 30 минут.

Свинина с овощами

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *10*

1 кг копченой свинины, 200 г картофеля, 100 г моркови, 100 г стручковой фасоли, 100 г турнепса, 4 луковицы, 3 зубчика чеснока, корень сельдерея, 100 мл томатного соуса, 50 мл растительного масла, 50 г му-ки, соль, розмарин, тимьян, орегано, молотый черный перец по вкусу

Мясо нарезать. Измельченные лук и чеснок спассеровать с мукой до золотистого цвета, добавить томатный соус и пряности, довести до кипения, постоянно помешивая. Мясо залить приготовленным соусом, добавить нарезанные картофель, морковь, турнепс, корень сельдерея, тушить 20–30 мин. Затем положить стручковую фасоль и томить в духовке 15 минут.

баранина, запеченая с Мятой

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *10*

1,5 кг копченой баранины, 1 кг картофеля, 3 зубчика чеснока, 2 лимона, 100 г маргарина, 50 г панировочных сухарей, зелень петрушки и укропа, соль, лавровый лист, мята, молотый черный перец по вкусу

Маргарин растопить, добавить рубленую зелень, пряные травы, лавровый лист и лимонный сок. Картофель нарезать ломтиками и слегка обжарить. Мясо и картофель хорошо полить маргарином с мятой, посыпать панировочными сухарями, завернуть в фольгу и запекать в духовке 90 мин. Затем фольгу

развернуть и запекать мясо еще 30 мин, периодически поливая выделившимся соком.

Мидии с помидорами

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

1 кг копченых мидий, 6 помидоров, 3 зубчика чеснока, 100 г мягкого сыра, 100 мл оливкового масла, 50 г панировочных сухарей, 50 г муки, зелень петрушки, соль, молотый черный перец по вкусу

Мидии сложить в жаропрочную форму. Помидоры нарезать, обжарить, добавить толченый чеснок, зелень, посолить и поперчить. Выложить к мидиям, посыпать нарезанным сыром и панировочными сухарями. Запекать в разогретой духовке 30–40 мин. Подавать, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Закуска из рыбы

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

500 г копченой рыбы, 500 г картофеля, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. горчицы, соль, молотый черный перец

Картофель мелко нарезать, посолить, поперчить и слегка обжарить. Завернуть в пергаментную бумагу или фольгу вместе с рыбой. Залить растительным маслом, смешанным с горчицей. Запекать в духовке 30–40 минут.

Креветки, запеченные с овощами

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *30 минут*
Количество порций *10*

500 г копченых креветок, 200 г кабачков, 200 г моркови, 100 г сельдерея, 300 г сыра, 300 г сметаны, 100 мл растительного масла, соль, молотый черный перец

Креветки сложить в жаропрочную форму. Кабачки, сельдерей и морковь нарезать, обжарить, выложить на креветки, влить сметану и немного растительного масла, посолить и поперчить, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке до готовности.

Рыба по-болгарски

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

1 кг копченой рыбы, 500 г картофеля, 100 г помидоров, чеснок, 150 мл оливкового масла, 200 мл белого сухого вина, 200 мл воды, соль, молотый черный перец по вкусу

Картофель нарезать кружочками, выложить в форму, смазанную оливковым маслом, посолить и поперчить. Сверху положить нарезанные помидоры, рыбу (очищенную от кожи и костей), измельченный чеснок, полить оливковым маслом, влить горячую воду и вино. Запекать в духовке 30–40 минут.

Рыба, запеченная в фольге

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

500 г рыбного филе, 100 г копченых шампиньонов, 3 вареных яйца, 30 г сливочного масла, 3 ч. л. соевого масла, 50 мл лимонного сока, зелень петрушки, соль, майоран, молотый черный перец

Филе рыбы ополоснуть холодной водой и хорошо обсушить бумажными полотенцами. Посыпать солью, перцем, майораном, сбрызнуть лимонным соком и мариновать 20 мин. Лист фольги смазать соевым маслом, выложить на него рыбу, добавить крупно нарубленные шампиньоны, завернуть фольгу. Запекать в духовке 30–40 мин. Вареные яйца порубить, растереть со сливочным маслом и мелко нарезанной зеленью петрушки. Яичную массу выложить сверху на готовую рыбу.

Жирные виды рыбы перед запеканием в фольге можно замариновать в соевом соусе или соке лимона с любыми приправами.

Рыба с белым вином

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *10*

2 кг копченой рыбы, 500 г помидоров, 500 г лука, 100 мл белого сухого вина, 200 мл растительного масла, зелень петрушки, сахар, соль, лавровый лист, молотый черный перец

Рыбу очистить от кожи и костей, нарезать, выложить на противень. Лук и помидоры нарезать, обжарить, влить вино, добавить лавровый лист и тушить. Затем протереть через сито, добавить по вкусу соль, сахар и перец. Залить соусом рыбу и запекать в духовке 15–20 мин. Готовую рыбу полить оставшимся соусом и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Рыба по-хорватски

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *10*

1,5 кг рыбного филе, 50 г копченого шпика, 1 кг картофеля, 1 лимон, 250 г сметаны, 150 г сливочного масла, 50 г муки, зелень петрушки, соль, молотый красный перец, орегано по вкусу

На поверхности филе сделать надрезы, заполнить их кусочками шпика и сливочным маслом, посыпать солью. Картофель отварить до полуготовности, нарезать кружочками и положить на дно жаропрочной формы. Сверху выложить рыбу, посыпать мукой, красным молотым перцем, запекать в духовке 20–25 мин. За 5 мин до конца приготовления полить сметаной. Подавать, посыпав рубленой зеленью петрушки и украсив дольками лимона.

Рыба запеченная

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

500 г рыбы, 100 г грибов, 2 помидора, 1 лимон, 100 г копченого сыра, 1 яичный желток, 50 г сливочного масла, 20 г панировочных сухарей, 50 г муки, 400 мл рыбного бульона, зелень петрушки и укропа, соль, карри, молотый черный перец по вкусу

Рыбу отварить в подсоленной воде, бульон слить в отдельную посуду, рыбу обсушить, выложить в смазанную маслом форму. Сверху уложить нарезанные кружочками помидоры, обжаренные грибы, посыпать панировочными сухарями.

Муку спассеровать в сливочном масле, развести рыбным бульоном, охладить. Добавить желток, пряности, соль. Рыбу залить получившимся соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом, запекать в духовке до готовности. Подавать, украсив ломтиками лимона и рубленой зеленью.

Морской окунь запеченный

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5–7*

800 г морского окуня, 500 г помидоров, 1 головка чеснока, 50 г копченого овечьего сыра, 100 мл оливкового масла, 20 г панировочных сухарей, 50 г муки, зелень петрушки, соль, молотый черный перец по вкусу

Рыбу выпотрошить, натереть солью и перцем, запанировать в муке, обжарить и сложить в смазанную маслом форму. Помидоры нарезать кружочками, обжарить в оливковом масле, положить в сотейник к рыбе, посыпать рубленым чесноком, тертым сыром и панировочными сухарями. Запекать в духовке 30–40 мин. Подавать, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Карп по-сербски

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *10*

1 кг карпа, 250 г помидоров, 500 г репчатого лука, 200 г копченого репчатого лука, 200 мл белого сухого вина, 100 мл растительного масла, зелень петрушки и укропа, соль, молотый красный перец по вкусу

Рыбу нарезать. На дно формы выложить обжаренный лук, нарезанные кружочками помидоры, рыбу, посыпать рубленой зеленью, посолить и поперчить, влить вино и растительное масло. Запекать в духовке до готовности.

Овощи с мясом

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *10*

700 г мясного фарша, 100 г риса, 100 г копченого сыра, 200 г болгарского перца, 200 г помидоров, 200 г баклажанов, 200 г моркови, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 1 яйцо, зелень петрушки и укропа, соль, молотый черный перец по вкусу

Перец разрезать вдоль на половинки, очистить от семян. У помидоров срезать верхнюю часть и ложечкой вынуть сердцевину. Кабачки и баклажаны разрезать вдоль и вырезать мякоть. Морковь натереть. Подготовленные овощи натереть внутри толченым чесноком и посыпать солью.

Мясной фарш соединить с отварным рисом, обжаренным луком, добавить яйцо, соль и перец. Получившейся начинкой наполнить половинки овощей, посыпать сверху тертым сыром, выложить на противень. Запекать в разогретой духовке до готовности.

Овощи запеченные

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *10*

200 г кабачков, 200 г баклажанов, 200 г болгарского перца, 200 г помидоров, 400 г брокколи, 100 г моркови, 100 г копченого сыра, 100 г майонеза, соль, молотый черный перец по вкусу

Овощи нарезать, выложить слоями в форму, посолить и поперчить. Залить майонезом и посыпать тертым сыром. Запекать до образования румяной корочки.

Овощи, запеченные с яблоками

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *10*

450 г помидоров, 400 г баклажанов, 100 г болгарского перца, 400 г копченых яблок, 100 г репчатого лука, 50 мл растительного масла, зелень петрушки и укропа, соль, молотый черный перец по вкусу

Баклажаны и сладкий перец нарезать кубиками, обжарить в растительном масле. Лук обжарить отдельно. Овощи соединить, сложить в сотейник, добавить нарезанные дольками яблоки и помидоры, рубленую зелень, посолить и поперчить. Посыпать тертым сыром. Запекать в духовке 30–40 минут.

Рыба с ветчиной и сыром

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *30 минут*
Количество порций *5*

450 г рыбного филе, 100 г копченой ветчины, 50 г сливочного масла, соль, молотый черный перец, укроп

Рыбное филе нарезать кубиками, ветчину – полосками примерно такой же ширины. Обернуть кусочки рыбы полосками ветчины, нанизать на шампуры. Смазать растопленным сливочным маслом, посыпать солью, перцем и измельченным укропом. Жарить под грилем 10–15 минут.

Баранина в лимонном соке

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 сутки*
Количество порций *5*

1 кг баранины, 500 г помидоров, 1 зубчик копченого чеснока, 1 лимон, чабрец, соль, молотый красный перец по вкусу

Баранину нарезать небольшими кусочками и слегка отбить. Добавить измельченный чеснок, чабрец, лимонный сок, посолить и поперчить. Выдержать 8—10 ч. Жарить, поливая маринадом. Подавать с помидорами.

Баранина с чесноком

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *3 суток*
Количество порций *10*

2 кг баранины, 500 мл молока, 200 г копченого шпика, 150 мл острого томатного соуса, 8—10 зубчиков чеснока, лавровый лист, мята, соль, душистый перец, молотый черный перец по вкусу

Баранину нарезать небольшими кусками, посолить и поперчить, добавить измельченную мяту, лавровый лист. Залить молоком, выдержать в холодном месте в течение 2 суток. В каждый кусочек мяса завернуть маленький кусочек шпика и жарить на гриле до готовности. Подавать с острым томатным соусом.

Треска в горшочке

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

500 г копченой трески, 500 мл молока, 100 г сливочного масла, 1 луковица, 200 г шампиньонов, 50 г муки, 100 г твердого сыра, 1 яйцо, лимонный сок, зелень петрушки и укропа, соль, молотый черный перец по вкусу

Рыбу целиком положить в горшочек с молоком, довести до кипения и на маленьком огне варить 10 мин. В сковороде растопить масло и поджарить нарезанный лук. Добавить нарезанные тонкими ломтиками шампиньоны и поджарить до золотистого цвета. Всыпать муку и жарить еще минуту. Молоко тонкой струйкой влить в сковороду, постоянно помешивая, прогреть до загустения, затем варить на слабом огне еще 10 мин. Добавить рубленую зелень, сок лимона, измельченное яйцо, соль и перец. Добавить рыбу. Вылить смесь в горшочек, смазанный маслом. Нагреть духовку до 190 °С. Посыпать сверху сыром и запекать 30 минут.

Кролик запеченный

Сложность ♦♦♦♦

Время приготовления *2 часа*
Количество порций *5*

1 кг копченого кролика, 500 г картофеля, 100 мл красного сухого вина, 1 л воды, имбирь, зелень петрушки, соль по вкусу

Мясо кролика нарезать небольшими кусочками, добавить крупно нарезанный, слегка обжаренный картофель, залить водой, добавить вино, имбирь, посолить и поперчить. Тушить в горшочке в хорошо разогретой духовке до готовности. Подавать с зеленью петрушки.

Курица с копчеными грибами

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *8*

4 куриные грудки, 500 г копченых грибов, 200 г сыра, 30 г муки, 1 луковица, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа

Грибы нарезать, добавить лук, припущенный в белом вине, муку, соль, перец и измельченную зелень. Запанировать в смеси куриные грудки и жарить на гриле 20–30 мин. Посыпать тертым сыром и жарить еще 10–15 минут.

Чечевица с копченой рыбой

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *5*

200 г чечевицы, 200 г копченой рыбы, 3 яйца, 1 луковица, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа по вкусу

Лук измельчить, поджарить до мягкости. Добавить чечевицу и прогреть в течение минуты. Влить воду и довести до кипения. Томить чечевицу с луком под крышкой до готовности. Добавить рыбу, мелко нарезанные вареные яйца и зелень, аккуратно перемешать и прогреть 2–3 мин. Подавать с зеленью.

Запеканка с копченым сыром

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

Хлеб, 500 мл молока, 4 яйца, 100 г твердого сыра, 100 г копченого сыра, 2 луковицы, растительное масло, оливковое масло, горчица, соль, молотый черный перец по вкусу

Нагреть духовку до 180 ˚С. Оливковое масло разогреть в большой сковороде, томить в нем лук до мягкости. Добавить хлеб, перемешать с луком. Взбить яйца с молоком, добавить горчицу и перец. Отложить 2 ст. л. натертого твердого сыра, а остальной и весь копченый сыр добавить к молочно-яичной смеси. Туда же аккуратно положить лук и хлеб из сковороды. Все вылить в неглубокую, слегка смазанную оливковым маслом форму, сверху посыпать оставшимся сыром. Запекать в духовке 45 мин. Сразу подать на стол.

Фаршированные помидоры

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *8*

8 крупных помидоров, 150 г копченой грудинки, 2 болгарских перца, 2 луковицы, 100 г риса, 100 г твердого сыра, 3 зубчика чеснока, растительное масло, сметана, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа по вкусу

Грудинку нарезать кубиками. Лук измельчить и обжарить в масле, добавив в конце нарезанный мелкой соломкой болгарский перец. Положить грудинку и тушить еще 3 мин. Рис отварить. Все соединить, хорошо перемешать, посолить и поперчить. С помидоров срезать верхушки, удалить из них с помощью ложки мякоть. Подготовленные помидоры посыпать внутри солью и перцем, наполнить приготовленной массой. Чеснок измельчить, смешать с нарезанной петрушкой и посыпать каждый помидор. Фаршированные помидоры выложить в глубокую сковороду, смазанную маслом, посыпать тертым сыром, поставить в разогретую духовку и запечь. Полить сметаной и оставить в духовке еще на 15 минут.

Рыба с овощами

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

400 г копченой рыбы, 500 г картофеля, 200 г цветной капусты, 100 г стручковой фасоли, 2 яйца, 2 огурца, 2 помидора, листья салата, майонез, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу

Отварить отдельно картофель, цветную капусту, зеленую фасоль и яйца. Капусту разделить на соцветия. Фасоль, картофель, яйца и свежие помидоры и огурцы без кожуры нарезать тонкими ломтиками. Все соединить, заправить майонезом и посолить. Рыбу очистить от кожи и костей, разделить на небольшие кусочки, соединить с овощами.

Картофель с копченой грудинкой

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *10*

800 г картофеля, 200 г копченой грудинки, 150 г томата-пюре, 200 мл воды, 1 луковица, чеснок, растительное масло, лавровый лист, зелень петрушки и укропа, соль, молотый черный перец по вкусу

Картофель нарезать крупными кубиками. Лук нарезать и спассеровать в масле. Копченую грудинку нарезать небольшими ломтиками. Положить все в сотейник, залить водой, добавить томат-пюре, толченый чеснок, лавровый лист, соль, перец и тушить до готовности. Подавать, посыпав зеленью петрушки и укропа.

Картофель запеченный

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

500 г картофеля, 500 г копченой грудинки, 200 г сметаны, сухари молотые, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа по вкусу

В невысокую толстостенную кастрюлю положить нарезанную

тонкими ломтиками грудинку, на нее – сырой картофель, нарезанный кружочками, потом опять грудинку и опять картофель, пересыпая каждый слой солью и молотыми сухарями. Полить все сметаной, поставить в сильно разогретую духовку и запекать до готовности.

Запеканка с копченостями

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

1 кг картофеля, 3 яйца, 100 г копченой грудинки, 150 г копченой ветчины, 200 г сметаны, 2 луковицы, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа по вкусу

Картофель натереть на терке (мелкой или средней), добавить 2 яйца, грудинку, нарезанную кубиками и поджаренную с луком и приправами, посолить, все перемешать. Форму для запекания или глубокую сковороду обильно смазать жиром или выложить ломтиками шпика. Выложить в форму половину массы, разложить на ней нарезанную ветчину, покрыть оставшейся картофельной массой, залить сметаной, смешанной с яйцом. Запекать в духовке, нагретой до 180 °С, 40–50 минут.

Прибалтийская кухня

На столах жителей Прибалтики всегда есть разнобразная рыба (мойва, салака, сельдь, снеток, налим, щука, камбала). Самый популярный способ приготовления – горячее копчение. Рыбу коптят и в частных хозяйствах, и промышленным способом – на заводах. Пряности, которые добавляют во время копчения, – бесконечная, поистине безграничная фантазия кулинаров…

В широком употреблении свежее мясо, солонина, вяленая и копченая дичь. Литва, например, уже в XIV–XVI вв. экспортировала вяленую дичь и копченую кабанину в страны Западной Европы, а ветчина из дикого кабана принималась в литовской казне вместо денежных взносов.

Более всего распространено было копчение в Западной Литве, причем копчение не только мяса, но и рыбы. Литовское коптильное дело отличалось не столько техникой копчения (коптили в овинах и ригах) и не изменялась в течение веков, сколько применением богатого ассортимента коптильного сырья – разнообразных древесных пород (красный, скальный и обыкновенный дуб, черная и серая ольха, ясень, вяз, граб, орешник, можжевельник) – и составлением изысканных коптильных смесей. Копчение было медленным, «нежным», продолжалось порой в течение нескольких дней. Благодаря всему этому литовские копченые изделия имеют абсолютно особый вкус.

Салат с копченой корейкой

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *10*

1 кг копченой корейки (без костей), 1 кг картофеля, 1 яйцо, 125 мл овощного бульона, 100 г редиса, 50 г лука, 2 ч. л. горчицы, 4 ст. л. уксуса, растительное масло, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа, эстрагон по вкусу

Вымыть и обсушить корейку. Нарубить зелень. Яйцо отварить. Смешать желток, горчицу, зелень, посолить и поперчить.

Картофель отварить «в мундире», нарезать ломтиками. Редис вымыть, очистить и нарезать ломтиками. Лук вымыть, обсушить

и нарезать колечками. Соединить соль, перец и уксус. Взбивая, влить растительное масло. Смешать картофель, редис и лук, добавить нарезанную корейку, заправить.

Вяленая рыба с салатом

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *10*

200 г вяленой рыбы, 300 г картофеля, 1 морковь, зеленый лук, листья салата, майонез, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа по вкусу

Картофель и морковь отварить, охладить, очистить от кожицы и нарезать кубиками, добавить измельченный зеленый лук, посолить, заправить майонезом и перемешать. Рыбу разделать на филе без кожи и костей. Украсить блюдо листьями зеленого салата, выложить на них рыбное филе, полить майонезом, вокруг выложить овощной салат.

Салат из сельди с огурцами

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *30 минут*
Количество порций *10*

300 г копченой сельди, 3–4 свежих огурца, сметана, соль, зелень укропа по вкусу

Огурцы нарезать ломтиками. Очищенную от костей сельдь нарезать мелкими кусочками. Огурцы и сельдь выложить в салатник слоями, каждый из которых полить сметаной, смешанной с мелко нарезанным укропом и солью.

Горячие бутерброды со шпротами

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *20 минут*
Количество порций *5*

Для одного бутерброда: *1 ломтик белого хлеба, 2 рыбки, 1 кружочек лимона, 1 ст. л. тертого сыра*

Кружочки лимона разрезать на 4 части и уложить на ломтики

хлеба. Сверху положить шпроты, полить маслом из банки, посыпать тертым сыром. Поставить бутерброды в нагретую духовку. Запекать до образования румяной корочки.

Копченые колбаски со шпинатом

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *20 минут*
Количество порций *5*

350 г копченых колбасок, 3–4 яйца, 100 г шпината

Для соуса: *100 мл растительного масла, 50 мл лимонного сока, соль*

Колбаски нарезать кубиками, отваренные вкрутую яйца – ломтиками, шпинат измельчить. Все смешать и залить соусом (соединить растительное масло и лимонный сок, добавить немного соли).

Фасолевый суп с копченостями

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1,5 часа*
Количество порций *5*

2,5 л воды, 1 кг говядины, 200 г фасоли, 4–5 картофелин, 1 морковь, 1 луковица, копченая ветчина, копченая грудинка, соль, молотый черный и душистый перец, лавровый лист по вкусу

Мясо и копчености отварить в течение часа, снимая пену. Добавить фасоль и варить еще 40–60 мин. Добавить нарезанный картофель и за 10 мин до окончания варки – нарезанные морковь и лук. Посолить, добавить специи.

Биточки с начинкой

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

300 г копченой говядины, 300 г свинины, 100 г грибов, 2 луковицы, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 100 мл растительного масла, соль, молотый черный перец по

вкусу

Грибы отварить в подсоленной воде, мелко нарезать и обжарить в сливочном масле с мелко нарезанным луком. Мясо дважды пропустить через мясорубку, добавить яйцо, сформовать лепешки, в середину каждой положить грибную начинку, плотно соединить края. Биточки обжарить в сковороде до образования румяной корочки и довести до готовности в духовке.

Треска под сыром

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

1 кг трески, 100 г мягкого копченого сыра, 400 мл молока, 5 ч. л. растительного масла, зелень петрушки, соль

Выпотрошенную треску выдержать в молоке 30 мин. Обсушить, посолить, начинить копченым сыром, сбрызнуть растительным маслом и завернуть в фольгу. Запекать в духовке 20–25 мин. Подавать, посыпав нарезанной зеленью петрушки.

Запеченная рыба

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

600 г рыбы, 100 г копченого мягкого сыра, 2 луковицы, 4 яйца, 70 мл растительного масла, зелень петрушки и укропа, соль, душистый перец

Рыбу разрезать на порционные куски, посолить, поперчить, сложить в жаропрочную форму. Сверху выложить нарезанный сыр. Сырые яйца соединить с охлажденным жареным луком, перемешать, залить рыбу. Запекать в духовке 30–35 мин. Подавать, посыпав рубленой зеленью.

Салака по-домашнему

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5–7*

800 г салаки, 80 г грибов, 1–2 луковицы, 300 г мягкого копченого сыра, 2 яйца, 50 мл молока, 20 г сливочного масла, 120 мл растительного масла, 50 мл томатного соуса, зелень петрушки и укропа, соль, молотый черный перец по вкусу

Салаку нарезать небольшими кусками, посолить и поперчить, запанировать в муке. Яйца смешать с молоком, обмакнуть в смесь куски рыбы и обжарить в растительном масле до золотистой корочки. Грибы отварить, мелко нарезать, обжарить с луком в сливочном масле. В жаропрочную форму сложить обжаренную рыбу, сверху выложить грибы и лук, полить томатным соусом, посыпать нарезанным сыром и рубленой зеленью. Запекать в духовке 10–15 минут.

Налим с брокколи

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

1 кг налима, 500 г копченой брокколи, 30 г сливочного масла, 1 ч. л. лимонного сока, растительное масло, зелень укропа, соль, молотый черный перец

Рыбу нарезать, посолить и поперчить. Брокколи нарезать. Уложить рыбу и брокколи в форму, смазанную растительным маслом, запекать в разогретой духовке 30–40 мин. Подавать, полив растопленным сливочным маслом, сбрызнув лимонным соком и украсив веточками укропа.

Овощи с мятой

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

300 г тыквы, 200 г кабачков, 200 г баклажанов, 200 г болгарского перца, 1 копченый перец чили, 100 мл оливкового масла, соль, мята, молотый черный перец по вкусу

Овощи нарезать, выложить в жаропрочную форму, залить оливковым маслом, посолить и поперчить. Запекать в духовке 25–30 мин, охладить, посыпать нарезанной мятой и полить маслом.

овощи с пряными травами

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

300 г картофеля, 200 г кабачков, 200 г болгарского перца, 1 луковица, 100 г копченого сыра, 100 мл оливкового масла, соль, тимьян, розмарин, молотый черный перец по вкусу

Картофель, кабачки и перец нарезать кубиками, лук – кольцами. Добавить тимьян, розмарин, оливковое масло, посолить и поперчить. Выложить в форму, посыпать тертым сыром и запекать 30–40 минут.

Овощи в вине

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

200 г болгарского перца, 2 красные луковицы, 200 мл красного сухого вина, 100 г копченых грецких орехов, 50 мл оливкового масла, 30 г сливочного масла, соль, базилик, молотый черный перец по вкусу

Перец и лук нарезать, обжарить 2 мин в смеси оливкового и сливочного масла. Убавить огонь и, помешивая, продолжать тушить до размягчения овощей. Добавить вино, базилик, измельченные орехи, посолить и поперчить. Запекать в духовке 20–30 мин, пока не выпарится вино.

Щука, запеченная с сыром

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

1 щука, 2 луковицы, 100 г копченого сыра, 100 г сметаны, 100 г майонеза, 50 г сливочного масла, зелень петрушки и укропа, соль, молотый черный перец

Щуку поперчить и посолить, обжарить в сливочном масле, сложить в форму, смазанную маслом, сверху выложить

обжаренный лук. Залить смесью сметаны и майонеза, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке до готовности. Подавать, украсив зеленью петрушки и укропа.

Камбала в грибной корочке

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5–7*

400 г филе камбалы, 300 г копченых шампиньонов, 2 луковицы, 100 г сливочного масла, 50 мл растительного масла, 50 мл белого сухого вина, зелень петрушки, соль, молотый черный перец

Филе камбалы натереть солью и перцем, выложить в смазанную маслом форму. Лук обжарить в смеси сливочного и растительного масла в течение 3–4 мин, выложить на рыбу, добавить шампиньоны, посыпать петрушкой, посолить и поперчить. Форму залить вином, положить сверху кусочки сливочного масла. Запекать в духовке 15–20 минут.

Треска с перцем и помидорами

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *7*

700 г филе трески, 100 г копченого сыра, 1 кг болгарского перца, 500 г помидоров, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 2 ст. л. томатного соуса, 50 г панировочных сухарей, сахар, соль

Филе трески нарезать и выложить в глубокую сковороду, смазанную маслом. Болгарский перец запечь в духовке, очистить от семян и кожицы, измельчить в блендере, соединить с размягченным сливочным маслом, нарезанным сыром, яйцами, помидорами, добавить соль, сахар и томатный соус. Выложить на филе трески, полить растопленным сливочным маслом, посыпать панировочными сухарями. Запекать в духовке до готовности.

Грибы под крышечками

Сложность ♦♦♦♦

Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

500 г шампиньонов, 100 г копченого сыра, 1 яичный желток, 150 мл сливок, 100 мл растительного масла, 500 г слоеного теста, тимьян, молотый красный перец по вкусу

Слоеное тесто раскатать, разрезать на одинаковые прямоугольники. Сделать на каждом неглубокий надрез по периметру, смазать поверхность взбитым желтком и выпекать в разогретой духовке 15 мин. Из готовых прямоугольников вынуть надрезанную часть, оставив целым донышко.

Грибы нарезать, обжарить в растительном масле, заполнить углубления в слоеных заготовках. Сливки взбить, добавить тимьян и перец, выложить на грибы, посыпать тертым сыром и накрыть вынутыми крышечками.

Тосты с грибами

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *30 минут*
Количество порций *5*

100 г белого хлеба, 100 г прикопченных шампиньонов, 150 мл оливкового масла, 2 зубчика чеснока, лук-порей, 2 лавровых листа, соль

Для соуса: *1 зубчик чеснока, 100 г каперсов, 100 г маслин, 1 лимон, 50 мл растительного масла*

Для соуса растереть в ступке чеснок, каперсы и маслины в однородную массу. Добавить сок половины лимона и такое количество масла, чтобы получилась паста. В оливковом масле обжарить измельченный чеснок, вынуть его (он больше не понадобится), добавить нарезанные шампиньоны и обжаривать на среднем огне 10 мин, посолить. Лавровые листья и лук-порей варить на пару, пока порей не станет мягким. Лавровый лист удалить.

Разогреть гриль. Сбрызнуть хлеб с обеих сторон оставшимся маслом и слегка поджарить. Намазать небольшим количеством приготовленной пасты. Грибы и порей жарить 5 мин, пока овощи не станут темнеть. Приправить и выложить на тосты.

Грибы с копченой грудинкой

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

600 г грибов, 300 г копченой грудинки, 300 г картофеля, 2 луковицы, 250 г сметаны, 100 г сыра, 100 мл растительного масла, зелень петрушки, соль, лавровый лист, черный перец горошком по вкусу

Грибы нарезать и обжарить с луком. Картофель нарезать ломтиками и обжарить отдельно, выложить в горшочки слоями, чередуя с грибами. Добавить нарезанную грудинку, соль, перец, лавровый лист, рубленую зелень петрушки, залить горячей водой и сметаной, добавить тертый сыр. Запекать в разогретой духовке 30–40 мин. Подавать, посыпав зеленью.

Грибы с луком

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *30 минут*
Количество порций *5*

400 г грибов, 5 луковиц, 150 г сметаны, 100 г копченого сыра, 100 г сливочного масла, 50 г муки, зелень петрушки, соль, базилик, молотый черный перец

Лук нарезать, обжарить на медленном огне, добавить грибы, базилик, тушить 2–3 мин. Всыпать муку, прогреть 1–2 мин. Влить немного горячей воды, посолить и поперчить, поместить в духовку и томить 8—10 мин на слабом огне. В самом конце приготовления добавить сметану. Подавать, посыпав тертым сыром и измельченной зеленью петрушки.

Овощи гриль с песто

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *30 минту*
Количество порций *5*

200 г цукини, 200 г баклажанов, 100 г мягкого копченого сыра, 50 мл растительного масла, соль, молотый черный перец по вкусу

Для песто: *100 г сыра, 100 г кешью, 1 зубчик чеснока, мята, зелень петрушки*

Растереть в ступке петрушку, мяту, чеснок, сыр и орехи кешью в густую массу (кусочки орехов должны остаться довольно крупными). Цукини и баклажаны нарезать кружочками, смазать с обеих сторон маслом, приправить и разложить на большом противне. Жарить под грилем по 2–3 мин с обеих сторон до золотистого цвета. Выложить на кружочки овощей песто. Разогревать под грилем 2 мин. Подавать с копченым сыром.

Котлетки с копченым сыром

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *10*

250 г свинины, 250 г говядины, 3 луковицы, 1 черствая булочка, 1 яйцо, 100 г копченого мягкого сыра, 100 г оливок, соль, молотый черный перец, паприка

Говядину и свинину нарезать кусками, лук и оливки измельчить. Булочку размочить. Мясо пропустить через мясорубку, добавить лук, оливки и яйцо, посолить и поперчить, тщательно перемешать. Сформовать котлеты. Сыр нарезать кубиками и вложить внутрь каждой котлеты. Жарить в духовке, выложив на фольгу, до готовности.

Форель с луком

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *10*

1 кг копченой форели, 200 г репчатого лука, 150 мл растительного масла, 1 лимон, зелень петрушки, соль, перец по вкусу

Форель нарезать небольшими кусочками и положить в эмалированную емкость. Репчатый лук пропустить через мясорубку, добавить растительное масло, лимонный сок, измельченную зелень, посолить и поперчить. Рыбу залить луковым маринадом, выдержать 1–2 ч в прохладном месте. Жарить, сбрызгивая маринадом. Подавать, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Котлеты с орехами

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *10*

1 кг говядины, 6 ст. л. копченого лесного ореха, 1 ч. л. соли, молотый черный перец по вкусу, 4 ст. л. соуса чили

Мясо нарезать, орехи растолочь. Приготовить фарш из мяса, орехов, добавить соус чили, посолить и поперчить. Сформовать котлеты. Жарить в духовке, выложив на фольгу, до готовности.

Вареники литовские

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

100 г муки, 50 мл воды, 1 яйцо, 250 г картофеля, 1 луковица, 50 г копченого шпика, сливочное масло, сметана, молотый черный перец, соль

Картофель отварить и пропустить через мясорубку. Копченый шпик нарезать кубиками, соединить с рубленым луком и картофелем, добавляя сырое яйцо, посолить и поперчить. Тесто тонко раскатать, выложить фарш, сформовать вареники. Варить в кипящей подсоленной воде. Подавать со сливочным маслом и сметаной.

Вареники иногда кладут на металлическую сковородку, заливают сметаной, посыпают сыром и запекают.

Окунь с грибами

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

2 копченых окуня, 500 г шампиньонов, 300 г картофеля, 2 луковицы, 1 пучок сельдерея, 50 мл оливкового масла, соль, молотый черный перец

Грибы и лук мелко нарезать и обжарить на оливковом масле в течение 5 мин. Картофель нарезать ломтиками и обжарить. Полить маслом, завернуть в фольгу вместе с копченой рыбой

и грибами и жарить в духовке до готовности. Подавать, посыпав мелко нарезанной зеленью сельдерея.

Креветки в кляре

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *30 минут*
Количество порций *5*

500 г копченых креветок, 1 ч. л. меда, 1 лимон, 1 зубчик чеснока, 2 яйца, 2 ст. л. майонеза, 250 г сыра, соль, молотый черный перец по вкусу

Смешать сок лимона, измельченный чеснок, мед, соль и перец. Натереть креветок приготовленной смесью и оставить на 15 мин. Взбить яйца с майонезом и тертым сыром, обмакнуть креветок и жарить на гриле до готовности.

Зразы литовские

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

200 г говядины, 100 г ржаного хлеба, 1 яйцо, 100 г копченого шпика, 1 луковица, мука, сметана, соль, молотый черный перец по вкусу

Вареное яйцо, хлеб, шпик и лук измельчить, посолить и поперчить, добавить рубленую зелень. Мясо нарезать и отбить. На середину каждого куска выложить фарш, сформовать зразы, запанировать в муке, обжарить до полуготовности, залить сметаной и тушить до готовности.

Кибинай

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

Для фарша: *100 г нежирной баранины или свинины, 1 луковица, 50 мл воды, сахар, соль, молотый черный перец по вкусу*

Для теста: *100 г муки, 30 г сливочного масла, 15 г*

сметаны, 1 яйцо, сахар

Мясо смолоть, перемешать с измельченным луком, водой, сахаром, солью и перцем.

Из муки, масла, сметаны, яйца, соли и сахара замесить тесто, разделить на 2 части. Раскатать, нарезать на большие квадраты и выложить на них фарш. Края теста соединить и защипнуть, смазать желтком и запекать 25–30 мин в предварительно разогретой духовке.

Фаршированные огурцы

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *30 минут*
Количество порций *7–8*

400 г огурцов, 100 г копченой моркови, 100 г копченой свеклы, 1 луковица, растительное масло, сахар, соль, молотый черный перец по вкусу

Огурцы разрезать вдоль пополам и вынуть сердцевину. Смешать ее с копченой свеклой и морковью, луком, заправить сахаром, солью, перцем, растительным маслом. Нафаршировать огурцы.

Виртиняй с копченым шпиком

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 2 желтка, 300 г картофеля, 100 г копченого шпика, 2 луковицы, сметана, соль, молотый черный перец по вкусу

Из муки, яиц, соли замесить крутое тесто, разрезать на квадраты. Сырой очищенный картофель натереть на мелкой терке, тщательно отжать, перемешать с поджаренным луком и салом, посолить, поперчить. Начинить виртиняй и отварить в подсоленной воде. Подавать с соусом из растопленного сала со шкварками и сметаной.

Цеппелины

Сложность ♦♦♦♦

Время приготовления *1 час*
Количество порций *10*

1 кг картофеля, 300 г мяса, 1 луковица, 100 г копченого шпика

Половину сырого картофеля натереть на терке, лишний сок отжать. Остальной картофель отварить в кожуре, очистить, пропустить через мясорубку. Все ингредиенты смешать и разделать в лепешки. Приготовить фарш из вареного мяса и обжаренного лука, добавить шпик, выложить на лепешки, сформовать цеппелины и варить в подсоленной воде до готовности.

Печеночный паштет

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

200 г куриной печенки, 1 луковица, 100 г копченого шпика, 100 мл белого сухого вина, соль, молотый черный перец по вкусу

Печенки протушить с жареным луком, пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, взбить. Добавить нарезанный шпик, вино и варить на водяной бане до готовности. Охладить.

Скандинавская кухня

Основу скандинавской кухни составляют рыба и другие дары моря. Почти ежедневно на столе датчан, шведов, финнов и норвежцев бывают рыбные блюда. В Финляндии, особенно на востоке страны, распространены калакукко – пироги с рыбой. В Дании наиболее популярны сельдь, макрель, угорь, камбала, лосось, их едят в вареном и соленом виде. Распространена копченая и вяленая рыба. У норвежцев наиболее популярны вяленая и копченая треска, соленая сельдь с картофельным гарниром, треска, камбала и палтус. Любимое национальное блюдо – клипфикс – высушенная на скалах и обезглавленная треска.

Холодные закуски занимают видное место в скандинавской кухне. Высокой калорийностью, вкусом и прекрасным оформлением отличаются салаты, приготовленные из лососины, угря, сельди. Копченую рыбу подают с вареными яйцами, а сельдь, как правило, маринованную.

Сыры разных сортов, копченая, вареная, маринованная рыба, овощные салаты с майонезом и сметаной, креветки, омары, паштет из сельди и разных сортов рыбы, омлеты с начинкой из креветок, грибов (шампиньонов и лисичек), рыбы – все это составляет гордость скандинавской кухни.

Салат из копченой рыбы

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *30 минут*
Количество порций *5*

500 г копченой рыбы (зубатки, палтуса, трески), 2 яблока, 2 соленых огурца, 2 свежих огурца, 3 помидора, 50 мл растительного масла, 2 ч. л. горчицы, 2 ч. л. сахара, 3 ст. л. уксуса, зеленый лук, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа по вкусу

Очищенную от кожи и костей рыбу, яблоки, огурцы, помидоры (зерна помидоров удалить) нарезать кубиками, все перемешать, добавить рубленую зелень и залить острым соусом. Чтобы приготовить соус, горчицу и сахар хорошо растереть, понемногу вливая растительное масло, до однородной массы, посолить, поперчить, добавить уксус.

Горячие бутерброды с копченой рыбой

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *30 минут*
Количество порций *5*

Для одного бутерброда: *1 ломтик белого хлеба, 1 ст. л. измельченного филе рыбы горячего копчения, 1 помидор, 1 ст. л. тертого сыра*

Помидор нарезать. Положить на хлеб рыбу, помидор, посыпать сыром и запекать бутерброды в нагретой духовке, пока сыр не расплавится и не приобретет золотистый цвет.

Салат из трески с картофелем

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *30 минут*
Количество порций *5*

200 г копченой трески, 2 яйца, 1–2 картофелины, сметана, сахар, горчица, соль, молотый черный перец, зелень петрушки или укропа по вкусу

Яйца отварить вкрутую, остудить и нарезать кубиками. Картофель отварить в подсоленной воде, очистить и нарезать тонкими брусочками. Очищенную и нарезанную треску, картофель и яйца перемешать, добавить соль, сахар и перец, заправить сметаной, размешанной с горчицей. Подавать, посыпав нарезанной зеленью.

Копченая скумбрия с зеленым горошком

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *30 минут*
Количество порций *5*

200 г копченой скумбрии, 300 г белокочанной капусты, 1 луковица, 2 болгарских перца, 100 г консервированного зеленого горошка, сметана, соль, молотый черный перец, зелень петрушки по вкусу

Капусту и болгарский перец нарезать тонкой соломкой, лук измельчить. Капусту слегка перетереть с солью, добавить перец, лук, зеленый горошек и нарезанную ломтиками рыбу, посолить

и поперчить. Заправить сметаной и аккуратно перемешать. Подавать, украсив зеленью петрушки.

Салат с копченой салакой

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *30 минут*
Количество порций *10*

200 г копченой салаки, 300 г картофеля, 1 морковь, сметана или майонез, соль, молотый черный перец, зелень петрушки по вкусу

Картофель отварить, очистить и нарезать кубиками, сырую морковь натереть на крупной терке, рыбу нарезать небольшими кусочками. Все соединить, добавить сметану или майонез, посолить и поперчить. Подавать, украсив зеленью петрушки.

Салат с куриной грудкой и грибами

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *30 минут*
Количество порций *5*

Копченая куриная грудка, 4 яйца, 250 г маринованных грибов, 100 г зеленого горошка, 1 луковица, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа, майонез по вкусу

Яйца отварить. Нарезать мясо, яйца, грибы и лук. Выложить слоями, промазывая каждый слой небольшим количеством майонеза. Украсить зеленью.

Запеченная копченая рыба

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

400 г копченой рыбы, 200 г черствого белого хлеба, 200 мл молока, 1 луковица, 2 яйца, растительное масло, сливочное масло, соль по вкусу

Отделить филе рыбы от костей и кожи. Лук мелко нарезать и обжарить в растительном масле, добавить нарезанное кусочками рыбное филе. Форму смазать жиром, выложить слоями

замоченный в молоке белый хлеб и рыбу с луком, чередуя их (верхний слой – белый хлеб). Все залить подсоленной смесью взбитых яиц и молока, сверху положить кусочки сливочного масла и запечь в духовке. Подавать с салатом.

Угорь под соусом из грибов и овощей

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *30 минут*
Количество порций *5*

500 г угря, 200 г копченых шампиньонов, 1 помидор, 1 болгарский перец, 1 луковица, 50 г сливочного масла, 50 мл томатного соуса, зелень укропа и петрушки, соль, перец чили, молотый черный перец

Лук и болгарский перец нарезать и обжарить в течение 5 мин на медленном огне. Добавить нарезанные копченые шампиньоны, помидор, томатный соус, измельченную зелень и приправы, влить немного воды, тушить 10 мин. Рыбу залить соусом, тушить до готовности.

Свиная корейка в вине

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

1 кг копченой корейки, 3 зубчика чеснока, 100 мл белого сухого вина, 50 мл уксуса, соль, молотый черный перец по вкусу

Чеснок пропустить через пресс, смешать с уксусом. Корейку натереть солью, перцем и чесночной смесью. Выложить мясо в форму, влить вино и немного воды. Запекать в разогретой духовке до румяной корочки.

Утиные грудки в ягодном соусе

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *5*

500 г копченых утиных грудок, 200 г любых ягод, 3 луковицы, 50 мл растительного масла, 500 мл красного

сухого вина, 50 мл красного винного уксуса, 500 мл куриного бульона, зелень петрушки, 50 г сахарной пудры, соль, лавровый лист, гвоздика, корица, молотый черный перец по вкусу

Лук нарезать и обжарить с сахарной пудрой в растительном масле. Влить уксус, томить на слабом огне, пока жидкость не выпарится. Залить вином и дать выкипеть наполовину. Добавить бульон, лавровый лист, корицу и бутоны гвоздики, кипятить, пока соус не выпарится наполовину. Процедить и добавить ягоды. Утиные грудки полить ягодным соусом и подавать, украсив зеленью.

Индейка с картофелем

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *10*

2 кг копченой индейки, 400 г свиного фарша, 100 г бекона, 200 г картофеля, 300 г корня сельдерея, 3 луковицы, соль, молотый черный перец

Картофель отварить, растолочь в пюре. Лук и корень сельдерея нарезать, обжарить с нарезанным беконом, соединить с картофельным пюре, добавить свиной фарш, соль, перец, мелко нарезанную индейку, хорошо перемешать. Запекать в духовке 1–1,5 часа.

Форель по-датски

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

1 кг копченой форели, 500 г картофеля, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 400 г сметаны, 100 г сливочного масла, 200 мл рыбного бульона, 50 г муки, зелень петрушки, паприка, тмин

Лук нарезать ломтиками и обжарить с паприкой, тмином и чесноком. Добавить муку, сметану и рыбный бульон, тушить 5 мин. Филе рыбы нарезать ломтиками, положить в смазанный маслом горшочек. Добавить крупно нарезанный и слегка обжаренный картофель. Залить соусом и запекать в духовке 20–

30 минут.

Щука, тушенная с картофелем

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

1 кг копченой щуки, 500 г картофеля, 2 луковицы, 200 г майонеза, 100 мл растительного масла, зелень, соль, молотый черный перец

Щуку нарезать небольшими кусочками, картофель – ломтиками, лук – полукольцами, обжарить овощи отдельно. Уложить в форму слоями, посолить, поперчить, залить майонезом, закрыть крышкой. Тушить в духовке 20–30 мин. Подавать, посыпав рубленой зеленью.

Сельдь по-шведски

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

1 кг свежей сельди, 200 г копченых грибов, 2 луковицы, 1 лимон, 100 мл оливкового масла

Свежую жирную сельдь выпотрошить, на боковых сторонах сделать косые надрезы, выложить в сотейник, смазанный маслом. Сверху положить нарезанные грибы, лук и ломтики лимона, посолить и поперчить, залить оливковым маслом. Запекать в разогретой духовке 40 мин. Подавать, полив образовавшимся соусом.

Рыба по-норвежски

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

400 г копченого рыбного филе, 1 кг картофеля, 2 луковицы, 300 г сметаны, соль, молотый черный перец по вкусу

Рыбное филе нарезать, разложить в глиняные горшочки.

Сверху положить нарезанный картофель и измельченный лук, посолить и поперчить, залить сметаной. Горшочки закрыть крышкой и запекать в горячей духовке 30–40 минут.

Рыба в тесте

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

1 кг рыбы, 300 г мягкого копченого сыра, 1 яйцо, 100 мл молока, 100 мл растительного масла, 200 мл томатного соуса, 4 ст. л. муки, зелень петрушки и укропа, соль, перец по вкусу

Рыбу нарезать тонкими кусками, посолить и поперчить. Яйцо смешать с мукой, развести молоком. Куски рыбы окунуть в кляр и обжарить в масле. Выложить в жаропрочную форму, добавить нарезанный сыр и запекать в духовке 5 мин. Подавать, полив томатным соусом и посыпав мелко нарезанной зеленью.

Треска в томатном соусе

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

500 г филе трески, 100 г копченого сала, 400 г помидоров, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 1 лимон, 2 ст. л. панировочных сухарей, зелень петрушки, соль, паприка, молотый черный перец

Филе посолить и поперчить, полить лимонным соком. Помидоры крупно нарезать и выложить в жаропрочную форму, уложить на них рыбное филе. Измельченные лук и чеснок обжарить с копченым салом, добавить рубленую зелень петрушки, панировочные сухари, тушить все вместе несколько минут. Выложить сверху на рыбу, посыпать паприкой. Запекать в духовке 20 минут.

Грибы с копчеными орехами

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*

Количество порций *5*

250 г шампиньонов, 100 г копченых грецких орехов, 100 г сыра, 50 г панировочных сухарей, соль, молотый черный перец по вкусу

Отделить шляпки грибов от ножек. Ножки томить на медленном огне, пока они не станут мягкими, добавить тертый сыр, половину толченых орехов и панировочных сухарей, тщательно перемешать. Получившуюся начинку выложить на шляпки грибов, посыпать оставшимися орехами и сухарями. Дно противня застелить фольгой или промасленной бумагой, выложить грибные шляпки и запекать в разогретой духовке 20–30 минут.

Шампиньоны с пастернаком

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

300 г шампиньонов, 450 г пастернака, 1 луковица, 2 яйца, 100 г копченого сыра, 100 мл сливок, 100 мл растительного масла, соль, кориандр, тмин, молотый черный перец по вкусу

Отварить пастернак до готовности, измельчить в пюре, добавить обжаренный лук, кориандр, взбитые яйца, сливки, соль и перец. Грибы обжарить с тмином в течение 5 мин, выложить в горшочки для запекания, чередуя со слоями пюре из пастернака. Посыпать тертым сыром. Запекать в разогретой духовке 20–30 минут.

Рыба в омлете

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

400 г рыбного филе, 100 г мягкого копченого сыра, 2 луковицы, 8 яиц, 100 мл молока, 50 мл растительного масла, 50 г муки, соль

Филе нарезать, посолить, запанировать в муке и обжарить до образования румяной корочки, переложить в жаропрочную

форму. Сверху выложить обжаренный лук, посыпать нарезанным сыром. Яйца взбить, соединить с молоком, залить рыбу. Запекать в духовке до готовности.

Тыквенный горшочек

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *10*

300 г тыквы, 100 г фасоли, 100 г копченых яблок, 50 г копченого изюма, 50 г сметаны, 50 г сливочного масла, соль, сахар, корица

Тыкву отварить или испечь, очистить, вынуть сердцевину, придав свекле вид чашечки. Отварить фасоль, добавить соль, сахар, изюм, корицу, мелко нарезанные яблоки и растопленное сливочное масло. Нафаршировать тыкву, полить сметаной и запекать в разогретой духовке 20–25 минут.

Картофель с копченой ветчиной

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1–1,5 часа*
Количество порций *5*

200 г копченой ветчины, 300 г картофеля, 2 луковицы, 100 г сыра, 50 г сливочного масла, 250 мл молока, 30 г муки, соль, молотый черный перец по вкусу

Муку прогреть в сковороде и, помешивая, постепенно влить молоко, готовить до загустения. Добавить соль, перец, тертого сыра. Снять с огня.

Картофель, ветчину и лук нарезать, выложить слоями в смазанную маслом форму, залить соусом, накрыть крышкой. Запекать в разогретой духовке 50–60 мин. После этого снять крышку, посыпать оставшимся сыром и запекать еще 5—10 мин, пока сыр не расплавится.

Чесночные креветки

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *10*

125 г копченых тигровых креветок, 4–5 зубчиков чеснока, 2 ст. л. оливкового масла, 1 лайм, соль, молотый черный перец по вкусу

Соединить чеснок, соль, перец, сок лайма и оливковое масло в неметаллической емкости. Добавить креветок. Перемешать и выдержать в холодильнике 30–40 мин. Запекать на разогретом до максимума гриле по 3 мин с каждой стороны до готовности.

Креветки пряные

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *10*

16 крупных тигровых креветок, 1 зубчик чеснока, 1 копченый красный чили, 2 ст. л. сока лайма, 1 ст. л. кунжутного масла, 1 ст. л. темного соевого соуса, 1 ст. л. коричневого сахара

Соединить чили, чеснок, кунжутное масло, сок лайма, сахар и соевый соус. Поставить на медленный огонь и держать, помешивая, до полного растворения сахара. Остудить. Креветок залить маринадом и оставить в холодильнике на ночь. Готовить на горячем гриле 3 мин, переворачивая 1–2 раза.

Треска с перцем чили

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *10*

4 филе копченой трески, 2 перца чили, 4 ст. л. оливкового масла, 2 зубчика чеснока, цедра и сок 1 лимона, соль

Смешать натертую цедру лимона, лимонный сок, мелко нарезанные стручки чили, оливковое масло и толченый чеснок. Посолить и перемешать. Филе нарезать маленькими кусочками, полить приготовленным соусом и готовить под грилем с каждой стороны по 3 минуты.

Скумбрия под чесночным соусом

Сложность ♦♦♦♦

Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

1 копченая скумбрия, 1 головка чеснока, растительное масло, сахар, соль, уксус, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа по вкусу

Рыбу очистить от кожи и костей, нарезать кусочками и выложить на блюдо. Чеснок пропустить через пресс, добавить растительное масло, сахар, соль и немного уксуса, тщательно перемешать. Залить рыбу соусом.

Копченая корейка с грибами

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

600 г грибов, 200 г копченой корейки, 1 луковица, сметана, зеленый лук, зелень укропа, соль, молотый черный перец по вкусу

Грибы нарезать соломкой и отварить в подсоленной воде. Копченую корейку нарезать кубиками, обжарить с рубленым луком и грибами, заправить сметаной. Подавать с отварным картофелем, посыпав мелко нарезанным луком и укропом.

Кухня Средней Азии

Большинство блюд среднеазиатской кухни отличается высокой калорийностью, тонким ароматом и вкусом. В основе приготовления каждого блюда лежит использование различных пикантных соусов и приправ.

Считается, что основными национальными блюдами народов Средней Азии являются плов и шашлык. Это не совсем так. Рис действительно был основным из продуктов питания на востоке, но южнее, в Китае, Корее. В Средней же Азии основным продуктом питания издавна было мясо баранины.

Холодные и горячие закуски готовят преимущественно из мясных продуктов, но существуют также закуски из рыбы, яиц и дичи, и весьма изысканные.

Излюбленным мясом в Средней Азии, помимо баранины, является конина. Из конины приготовляются очень вкусные блюда. Однако не всякое мясо годно для употребления в пищу. Хорошими вкусовыми качествами обладает только мясо специально откормленных лошадей и жеребят. А для приготовления конской колбасы – казы – употребляют лишь определенные части конской туши: мясо и сало грудинки, пашину, верхнюю часть задней ноги.

Мясное ассорти

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

100 г говяжьих почек, 100 г копченого говяжьего языка, 100 г говяжьего сердца, 100 г легкого, 100 г конской колбасы казы, 100 г отварного мяса говядины или баранины, 50 мл растительного масла, 150 г сыра, 100 г сметаны, соль, молотый черный перец, зелень по вкусу

Почки и сердце отварить в молоке, а остальное мясо – в воде с добавлением соли и перца. Затем нарезать тонкими ломтиками и обжарить. Уложить на смазанный маслом противень слоями, добавить нарезанный язык, посыпать тертым сыром и зеленью и запекать до готовности.

Не обязательно брать все перечисленные виды ливера.

Бутерброды с копченой бараниной

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *20 минут*
Количество порций *5*

200 г копченой баранины, хлеб, 1–2 помидора, 1 луковица, 1–2 ст л. уксуса, 1–2 ст. л. топленого жира, соль, молотый черный перец, зелень петрушки или кинзы по вкусу

Баранину нарезать тонкими ломтиками. Помидоры нарезать кольцами, обжарить. Лук нарезать кольцами, замариновать в уксусе. Баранину выложить на хлеб, сверху положить лук и помидоры. Украсить зеленью.

Конская колбаса казы

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *1 сутки*
Количество порций *5*

1 кг конины (грудинка, пашина, верхняя часть задней ноги или покромка), 500 г конского сала, конские кишки, соль, молотый черный перец

Мясо и конское сало промыть, нарезать полосками шириной 3–4 см и длиной 15–20 см, хорошо посолить, поперчить, тщательно натирая, перемешать, чтобы специи впитались. Сложить в эмалированную посуду, накрыть чистым полотенцем и выставить на холод на 3–4 часа.

Кишки обработать, промыть и вывернуть наизнанку, натереть солью. Затем снова вывернуть, один конец завязать и заполнить кишки начинкой, плотно укладывая попеременно сало и мясо. Наполнив кишку, завязать второй конец.

Подготовленные колбасы уложить на блюдо и поставить на холод на 4–5 ч. Коптить 3–4 ч. Хранить казы подвешенными в сухом прохладном месте.

Казы используется для приготовления плова, лагмана и употребляется как в горячем, так и в холодном виде.

Лагман с копченым мясом

Сложность ♦♦♦♦♦

Время приготовления *2 часа*
Количество порций *5*

Для теста: *500 г муки, 250 мл воды, 1 ч. л. соли*

Для поджарки: *200 мл растительного масла, 500 г копченого мяса, 1 редька, 100 г капусты, 2 моркови, 2–3 луковицы, 2–3 картофелины, 1–2 помидора, 1 головка чеснока, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа по вкусу*

Замесить крутое тесто, приготовить лапшу.

Пропущенное через мясорубку мясо соединить с обжаренным луком и чесноком, добавить нарезанные морковь и редьку, капусту, помидоры, посолить, поперчить и тушить до мягкости овощей. Добавить нарезанный кубиками картофель, влить немного воды и тушить до готовности. В конце тушения добавить мелко нарезанную зелень, перемешать. Сверху выложить лапшу, вбить сырые яйца, перемешать и плотно закрыть крышкой. Убавить огонь и, перемешивая время от времени, довести лапшу до готовности.

Можно не замешивать лапшу, а приготовить лагман с готовой вермишелью. При этом вермишель отваривается отдельно, а при подаче к столу заливается соусом.

Горячая закуска

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *5*

300 г баранины, 2–3 луковицы, 3–4 помидора, 3–4 ст. л. топленого масла, 50 мл мясного бульона, 3–4 зубчика чеснока, 100 г копченой алычи, 1 лимон, соль, молотый черный перец, зелень кинзы, укропа и мяты по вкусу

Баранину нарезать, слегка отбить, посолить и обжарить на топленом масле до получения румяной корочки. Затем залить водой так, чтобы она только покрывала мясо, и варить на слабом огне 20 мин. Лук спассеровать в отдельной посуде вместе с помидорами, добавить в мясо вместе с алычой, зеленью и тертым чесноком и тушить до мягкости мяса. Подавать

с кусочком лимона.

Шилпилдок

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *10*

Для теста: *1 кг муки, 2 яйца, 2 ч. л. соли, вода*

Для начинки: *500 г копченой казы, 500 г баранины или конины, 2–3 луковицы, 250 мл кислого молока, соль, молотый черный перец по вкусу*

Мясо варить на слабом огне до готовности. Охладить и нарезать мелкими ломтиками. Бульон процедить.

Замесить крутое тесто, тонко раскатать и нарезать квадратами. Отварить тесто в мясном бульоне с добавлением соли и специй.

Тесто выложить на блюдо, посыпать нашинкованным репчатым луком, выложить нарезанную казы и мясо. Отдельно подать бульон, заправленный кислым молоком.

Жаркое с копчеными фруктами

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *5*

1 кг мяса, 300 г курдючного сала, 200 г молодой виноградной лозы, 300 г сморчков, 200 г копченых абрикосов, 200 г копченой алычи, мята, щавель, зеленый лук, соль, молотый черный перец по вкусу

Мясо и курдючное сало нарезать кубиками. Молодые побеги винограда, зелень и фрукты мелко нарезать. Сморчки промыть и обдать кипятком. В котел укладывать слоями: сначала курдючное сало, затем – мясо, фрукты, сморчки и зелень. Посолить, поперчить, добавить воду и тушить на медленном огне 30–40 мин под крышкой.

Бастурма

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *3–4 часа*

Количество порций *10*

1 кг мяса, 3–4 помидора, 2–3 луковицы, 4 лепешки, соль, молотый черный перец, зира по вкусу

Свежие красные помидоры пропустить через мясорубку или протереть, смешать с мелко нашинкованным репчатым луком, заправить специями. Мясо молодого барашка или телятину нарезать толщиной 1 см и величиной с ладонь, посыпать солью и перцем, положить в эмалированную посуду, влить половину маринада и выставить на холод на 2–3 часа.

Чугунный котел раскалить без масла, на дно котла выложить куски мяса, сверху уложить лепешки, залить оставшимся маринадом, плотно закрыть крышкой и тушить на слабом огне 40–45 минут.

Баранина под овощным соусом

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *5*

1 кг баранины с костями (грудинка, лопатка), 1 л воды, 400 г картофеля, 1 репа, 2–3 моркови, 2–3 луковицы, 200 г капусты, 2–3 помидора, 3–4 зубчика копченого чеснока, 3–4 ст. л. муки, соль, черный перец горошком, лавровый лист, зелень петрушки по вкусу

Баранину нарезать, заложить в кипящую воду и варить на слабом огне 10–15 мин, снимая пену. Бульон слить и процедить, баранину тщательно промыть в холодной воде. Залить бульоном и варить 15–20 мин. Добавить нарезанные овощи, зелень, специи, лавровый лист и варить на слабом огне до готовности.

Муку спассеровать на слабом огне до коричневого цвета. Половину бульона, в котором варились мясо и овощи, отлить в отдельную посуду, смешать с мукой и пропущенными через мясорубку помидорами и прокипятить 5—10 мин до загустения. Готовый соус влить обратно в кастрюлю с овощами и мясом и, аккуратно перемешав, нагреть до кипения. Добавить тертый чеснок и посыпать зеленью. Мясо полить соусом.

Баранина с вялеными помидорами

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*

Количество порций *5*

1 кг баранины, 2–3 луковицы, 3–4 вяленых помидора, 400 г фасоли, 100 г топленого сала, 3–4 зубчика чеснока, 100 мл уксуса, соль, черный молотый перец по вкусу

Баранину разделать на порционные куски и мариновать сутки в уксусе вместе с луком, нарезанным кольцами. Затем обжарить на сильно разогретом сале до образования румяной корочки. Выложить на смазанный жиром противень и довести до готовности в духовке.

Фасоль отварить, соединить с нарезанными вялеными помидорами. Лук, в котором мариновалось мясо, спассеровать в небольшом количестве жира, добавить мясной сок, образовавшийся после жарки, прокипятить и соединить с фасолью и помидорами. Добавить тертый чеснок и посыпать зеленью.

Фаршированный лук

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *10–12*

10–12 луковиц, 500 г мяса или готового мясного фарша, 500 г говяжьей печенки, 1 яйцо, 200 г топленого масла, 500 г огуречного рассола, 1 ст. л. томатной пасты, соль, молотый черный перец по вкусу

Подобрать несколько головок репчатого лука одинаковой величины. Очистить, срезать донце и коптить до готовности.

Печенку мелко нарезать и смешать с мясным фаршем, спассерованным луком, добавить яйцо, посолить и поперчить. Протушить. Выложить в луковицы, полить соусом, приготовленным из огуречного рассола, топленого масла и томатной пасты.

Фаршированные овощи

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *5*

5 баклажанов, 5 болгарских перцев, 5 помидоров, 5 листов капусты, 5 кабачков, 500 г говяжьего фарша,

100 г риса, 5 копченых луковиц, 1 морковь, растительное масло, соль, молотый черный перец, зелень по вкусу

Баклажаны, перец, кабачки и помидоры помыть и аккуратно вырезать середину. Кабачки предварительно очистить, а капустные листья ошпарить кипятком.

Приготовить фарш: мясо пропустить через мясорубку вместе с 3 луковицами, добавить соль, специи и вареный рис, перемешать.

В небольшом количестве жира или масла спассеровать лук, добавить мелко нашинкованные серединки, вынутые из овощей, и немного потушить на медленном огне. Нафаршировать и уложить на дно посуды, в которой готовилась овощная подливка, слоями: баклажаны, кабачки, перец, кабачки, голубцы из капустных листьев, помидоры. Залить холодной водой, посыпать рубленой зеленью, довести до кипения и тушить на медленном огне 20 минут.

Котлеты из баранины

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *5*

1 кг бараньей грудинки, 100 г курдючного сала или топленого говяжьего жира, 2–3 зубчика копченого чеснока, 50 г сливочного масла, 2–3 луковицы, уксус, соль, молотый черный перец, зелень кинзы по вкусу

Баранью грудинку нарезать. Кончики костей зачистить, а мякоть отбить. Подготовленные для жарки отбивные котлеты натереть чесноком, посыпать солью и перцем и жарить в разогретом жире. Полить растопленным сливочным маслом, посыпать мелко рубленным, маринованным в уксусе луком и зеленью кинзы.

Рагу с копченой грудинкой

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *5*

500 г копченой говяжьей грудинки, 4–5 луковиц, 2–3 помидора, 2–3 моркови, 2–3 болгарских перца, 1 кочан капусты, 2–3 баклажана, 3–4 картофелины,

растительное масло, соль, молотый черный перец, зелень по вкусу

В разогретом жире или масле спассеровать лук. На дно посуды выложить нарезанную грудинку, затем слоями баклажаны, болгарский перец, морковь, капусту, картофель, помидоры. Посыпать рубленой зеленью, посолить и поперчить. Тушить под крышкой на медленном огне 1,5–2 часа.

Пельмени с зеленью

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *5*

Для теста: *500 г муки, 100 мл воды, 1 яйцо, 1 ч. л. соли*

Для начинки: *1 кг зелени (первые побеги мяты, лебеды, одуванчиков, пастушьей сумки, конского щавеля, шпинат), 3–4 луковицы, 1 головка чеснока, 2 яйца, 200 г копченого шпика, соль, молотый черный перец*

Замесить тесто.

Зелень хорошо промыть, мелко порубить, добавить мелко нарезанные репчатый лук, чеснок, шпинат и тушить до полуготовности. Добавить яйца, шпик, заправить солью и перцем. Тушить до выделения сока. Охладить под крышкой. Сформовать пельмени, отварить.

Копченая кукуруза

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *30 минут*
Количество порций *10–12*

10–12 кукурузных початков, 100 г сливочного масла, соль по вкусу

Кукурузные початки молочно-восковой спелости очистить, смазать сливочным маслом, посолить и коптить 20 минут.

Жигар

Сложность ♦♦♦♦♦

Время приготовления *2 часа*
Количество порций *10*

500 г говяжьей печенки, 1 говяжье сердце, 500 г копченого репчатого лука, 100 г болгарского перца, ½ стручка горького перца, 150 мл растительного масла, соль, молотый черный перец по вкусу

Печенку и сердце нарезать тонкими длинными полосками, обжарить на растительном масле. Добавить нарезанные лук и болгарский перец и жарить на среднем огне вместе с мясом до получения румяной корочки. Добавить немного воды, специи и тушить под крышкой 10 минут.

Форель фаршированная

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *5*

1 форель, 300 г копченых сморчков, 2 луковицы, 50 мл белого сухого вина, 50 мл рыбного бульона, 50 г сыра, 50 г сливочного масла, зелень, соль, молотый черный перец по вкусу

Форель очистить, выпотрошить и тщательно промыть, осторожно, не нарушая целостности тушки, вырезать хребет, посолить и поперчить.

Приготовить фарш из мелко нарубленных сморчков, обжаренного на сливочном масле лука, тертого сыра, рубленой зелени. Заполнить брюшко форели и зашить суровыми нитками. Уложить рыбу на смазанный маслом противень, залить сухим вином, разведенным рыбным бульоном, и запекать в духовке. Периодически поливать рыбу образовавшимся соком.

Козлятина, тушенная с копчеными яблоками

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *5*

1 кг филе козлятины, 3–4 ст. л. винного уксуса, 2–3 луковицы, 2–3 моркови, 100 г животного жира, 50 г сливочного масла, 2 копченых яблока, 1 апельсин, 200 мл портвейна, 250 мл мясного бульона, 1 ст. л. муки, корень

петрушки и сельдерея, соль, молотый черный перец по вкусу

Филе козлятины без костей нарезать крупными кусками и мариновать в уксусе 3–4 ч. Затем куски мяса обжарить вместе с луком, морковью и кореньями до образования румяной корочки, посолить и поперчить. Жир слить, добавить нарезанные дольками яблоки и апельсины (без кожуры и семян). Муку развести мясным бульоном и вскипятить, разбавить портвейном и залить мясо. Тушить на медленном огне 30 мин. Затем куски мяса вынуть, соус процедить и смешать с протертыми через сито яблоками и апельсинами, добавить растопленное сливочное масло и мелко нарезанную зелень.

Куропатка с копчеными овощами

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *10*

2–3 куропатки, 100 г сливочного масла, 2–3 копченые моркови, 1–2 репы, 1 пучок сельдерея с кореньями, 2–3 копченые луковицы, 3–4 картофелины, 5–6 зубчиков чеснока, 2–3 вяленых помидора, соль, молотый черный перец по вкусу

Подготовленные филе куропатки нарезать порционными кусками, промыть и обжарить в сливочном масле. Обжаренные куски мяса уложить на смазанный жиром противень, чередуя с нарезанными морковью, репчатым луком, репой, помидорами и картофелем. Посыпать солью, перцем, измельченным чесноком и зеленью сельдерея с кореньями. Залить мясо с овощами. Запекать в предварительно разогретой духовке.

Шашлык особый

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *5*

1 кг баранины, 2 копченые луковицы, 1 головка чеснока, 2 вяленых помидора, соль, молотый черный перец, зира, кориандр, зелень кинзы, укропа, петрушки по вкусу

Лук, чеснок, помидоры и зелень пропустить через мясорубку,

добавить соль и специи. Баранину разделить на кусочки, посыпать мелкой солью, положить в эмалированную посуду и залить маринадом. Мариновать в холодном месте 1 ч. Нанизать на шампуры и жарить над углями.

Фаршированная айва

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *10–12*

10–12 плодов айвы, 700 г мясного фарша, 100 г риса, 1 копченая луковица, соль, молотый черный перец по вкусу

Выбрать спелые, твердые и неповрежденные плоды айвы, очистить, удалить плодоножку, семена и выскоблить часть мякоти. Полученные чашечки положить в кипяченую воду.

Приготовить фарш из жирного мяса, рубленого лука и отваренного риса, посолить и поперчить. Айву фаршировать. Залить водой и варить при слабом кипении 45–50 мин. Бульон подать отдельно.

Ханум

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *10*

Для теста: *500 г муки, 100 мл воды, 2 яйца, 1 ч. л. соли*

Для начинки: *500 г жирной баранины, 3–4 картофелины, 3 копченые луковицы, соль, молотый черный перец по вкусу*

Замесить крутое тесто, скатать в шар, накрыть чистым полотенцем и положить на 30 мин в холодильник. Раскатать как можно тоньше, обильно посыпая мукой. На тесто тонким слоем выложить фарш, нашинкованный лук и нарезанный кубиками картофель, посолить и поперчить. Свернуть тесто с начинкой, придав ему форму рулета, края защипать. Варить на пару на среднем огне 1 час.

Форель в кляре

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

1 кг копченой форели, 50 г муки, 2–3 яйца, 100 г сухарей, 100 г жира или растительного масла, 50 г сливочного масла, ½ лимона, соль, молотый черный перец по вкусу

Муку смешать с яйцами и разбавить водой до консистенции теста на оладьи, посолить и поперчить. Жарить форель в кляре по 2 мин с каждой стороны. Украсить дольками лимона.

Плов с копченой айвой

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *10*

1 кг риса, 500 г баранины, 1 кг моркови, 250 мл растительного масла, 3–4 луковицы, 2–3 копченые айвы, соль, молотый черный перец, тмин

Мясо нарезать крупными кусками и обжарить в котле вместе с луком до образования румяной корочки. Затем добавить морковь, нашинкованную соломкой, и айву, нарезанную дольками. Все потушить до полуготовности, добавить соль и специи, налить воды так, чтобы она покрыла содержимое котла, и варить на медленном огне 35–40 мин. Добавить соль и специи.

Рис перебрать, промыть и засыпать в котел, разровнять поверхность шумовкой, залить водой примерно на два пальца и усилить огонь. После того как почти вся вода выкипит, шумовкой осторожно сформировать рис горкой, накрыть тарелкой, а котел – крышкой и довести плов до полной готовности на медленном огне в течение 30 мин. При подаче отделить айву и мясо, плов хорошенько перемешать и выложить на блюдо. Мясо мелко нарезать и выложить на плов, сверху разложить кусочки айвы.

Точно так же можно приготовить плов с урюком.

Шашлык из копченых сморчков

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*

Количество порций *10*

1 кг сморчков, 50 г топленого масла, соль, молотый красный перец

Подобрать сморчки размером с орех или яйцо, промыть, обдать кипятком. Надеть на шампуры по 5–6 штук, смазать топленым маслом, посолить, поперчить и коптить 30 минут.

Рис, запеченный с фруктами

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

200 г риса, 500 мл молока, 2 яйца, 3–4 копченых яблока, 100 г копченой кураги, 100 г копченого изюма, 50 г сливочного масла, соль, сахар по вкусу

Сварить густую рисовую кашу на молоке, перемешать с яблоками, изюмом и курагой, выложить на противень, смазанный маслом, залить взбитыми яйцами и запечь в духовке.

Плов с копченым чесноком

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *5*

500 г жирной говядины, 1 кг риса, 4–5 луковиц, 1 кг моркови, 250 мл растительного масла, 2–3 головки чеснока, 2–3 головки копченого чеснока, соль, молотый черный перец, барбарис, тмин, кориандр по вкусу

Мясо обжарить, добавить лук и жарить до тех пор, пока лук не станет золотистым. После этого заложить морковь, нарезанную тонкой соломкой, слегка обжарить, залить водой и тушить на медленном огне в течение 30–40 минут.

Заложить в плов промытый и замоченный рис, разровнять шумовкой и залить водой. Варить на сильном огне до выкипания воды (не перемешивая). Накрыть крышкой и довести плов до готовности на медленном огне в течение 20–25 мин, добавив чеснок.

При подаче вынуть чеснок, плов тщательно перемешать, выложить на блюдо, сверху положить копченый чеснок.

Копченая айва с медом

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *15 минут*
Количество порций *6*

6 плодов айвы, 10 ч. л. меда

Выбрать айву одинаковой величины, удалить ножом сердцевину. В образовавшееся отверстие влить мед. Коптить 10 минут.

Фаршированный копченый перец

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *10*

6–8 копченых болгарских перцев, 200 г моркови, 500 г капусты, 2–3 луковицы, 2 помидора, растительное масло, уксус, соль, молотый черный перец, зелень сельдерея и петрушки по вкусу

Морковь и капусту нашинковать, посолить и перемешать, помяв руками, чтобы выделился сок. Лук нарезать кольцами и спассеровать с помидорами и мелко нашинкованной зеленью. Все овощи перемешать, заполнить подготовленным фаршем розетки копченого болгарского перца, залить водой и тушить на медленном огне 30–40 минут.

Рагу из зайца по-казахски

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *5–6 часов*
Количество порций *5*

1 тушка зайца, 2–3 ст. л. столового уксуса, 100 г копченого шпика, 2–3 моркови, 2–3 луковицы, 3–4 картофелины, 1 помидор, соль, молотый черный перец, зелень по вкусу

Подготовленную и промытую тушку зайца порубить на порционные куски, уложить в эмалированную посуду и мариновать в уксусе 3–4 ч. Затем маринад слить, мясо выложить на противень, нашпиговать шпиком и жарить в духовке

до готовности, изредка поливая мясо образующимся соком.

Готовое мясо слегка охладить, разрубить на куски помельче, сложить в котел, добавить предварительно обжаренные в жире морковь, картофель, лук, все залить соком помидора, посолить, посыпать зеленью и тушить на медленном огне до полной готовности овощей.

Суп из кураги

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *5*

300 г свежей кураги, 200 г копченой кураги, 50 г картофельного крахмала, 100 г сметаны, корица, сахар по вкусу

Свежую курагу перебрать, тщательно промыть и залить кипятком на 30 мин. Воду сцедить, залить курагу холодной водой и варить при слабом кипении в закрытой посуде до мягкости. Протереть вместе с отваром, добавить измельченную копченую курагу, корицу, сахар, немного воды и снова довести до кипения. Добавить разведенный водой картофельный крахмал и дать закипеть. Подавать со сметаной.

Суп из кураги особенно полезен при язве желудка и кишечника и других заболеваниях пищеварительного тракта.

Арабская кухня

Для арабской кухни характерно использование баранины, телятины, козлятины, птицы, овощей и фруктов – в том числе сушеных или вяленых. Арабская кухня немыслима без пряностей и приправ – лука, чеснока, оливок, красного и черного перца, корицы, ароматических трав. Для приготовления пищи используется главным образом оливковое масло, а иногда жир не применяется вообще – мясо жарится на раскаленной до 300 ºС сковороде.

Икру, лососину, семгу, балык многие арабы не любят.

Арабы-мусульмане не употребляют в пищу свинину.

Популярные первые блюда – мясные супы с фасолью и рисом, стручковой фасолью, каперсами, горохом. Большинство супов арабской кухни готовится на мясном бульоне, приготовленном специальным образом: мясо обжаривают крупным куском без

жира, а затем заливают холодной водой и варят до готовности. Овощи добавляют уже в готовый и процеженный бульон.

Второе блюдо – обычно мясо или птица, тушеные или жареные, пловы. К мясным блюдам часто добавляют изюм, инжир, миндаль, пряности, острые приправы. Так, у йеменцев особой популярностью пользуется блюдо из молодого барашка, начиненного рисом, изюмом, миндалем и пряностями, а также острый соус хельба из красного перца, горчицы и ароматической травы. Любимыми национальными блюдами жителей Ирака являются плов из баранины и риса, в который обычно добавляют изюм, инжир, миндаль, а также яхни – мясное блюдо с острыми приправами. В Сирии и Ливане традиционны куббе – жареные или вареные шарики из мяса, рыбы, различных приправ, яхни с овощами.

Плов с изюмом

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *2 часа*
Количество порций *10*

1 кг риса, 250 г животного жира, 150 г копченого изюма, 2–3 луковицы, 500 г моркови, соль, молотый черный перец по вкусу

В сильно накаленном жире обжарить лук. Добавить морковь, нарезанную соломкой, перемешать несколько раз, залить водой, довести до кипения и посолить. Добавить изюм. Прокипятить на сильном огне. Добавить рис, промытый в подсоленной воде. Варить на сильном огне до выкипания воды (не перемешивая). Накрыть крышкой и довести плов до готовности на медленном огне в течение 20–25 минут.

Мясная каша с машем и рисом

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *10*

500 г копченого мяса, 100 г жира, 500 г маша, 200 г риса, 2–3 луковицы, 2–3 помидора, соль, молотый черный перец, зелень по вкусу

Мясо, нарезанное небольшими кусочками, обжарить на масле или жире вместе с луком, нашинкованным кольцами до

образования румяной корочки. Затем добавить помидоры дольками и потушить 5–7 мин на слабом огне. Тщательно промытый и перебранный маш высыпать в котел поверх подливы, разровнять поверхность шумовкой и долить воды так, чтобы она покрывала поверхность маша на 2 пальца. Воду посолить, после закипания уменьшить огонь и варить, пока половина воды не выкипит. После этого добавить промытый рис, перемешать, накрыть крышкой и варить на слабом огне до готовности. Каша должна получиться рассыпчатой. Готовое блюдо разложить по тарелкам и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Такую кашу можно приготовить и без мяса, на одной поджарке из лука и помидоров. Кашу можно заправить сметаной или кислым молоком.

Баклажаны, фаршированные грибами

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *10*

6–8 средних баклажан, 2–3 луковицы, 300 г шампиньонов, 200 мл растительного масла, 200 мл острого томатного соуса, 100 г муки, соль, молотый черный перец, зелень по вкусу

Баклажаны очистить от кожицы, разрезать пополам и вырезать из середины часть мякоти. Посолить и дать полежать 30 мин до выделения сока. Запанировать в муке и обжарить на масле. Вырезанную мякоть мелко порубить, смешать с рублеными шампиньонами и обжарить вместе с луком. Фарш заправить солью, перцем и зеленью и нафаршировать им баклажаны. Затем баклажаны уложить на противень, смазанный маслом, залить острым томатным соусом и запечь в духовом шкафу. Точно так же можно приготовить баклажаны, фаршированные смесью овощей: капусты, моркови и лука.

Шарики из орехов и изюма

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *30 минут*
Количество порций *10*

200 г грецких орехов, 250 г копченого изюма, 50 г сухарей, 25 г сахарной пудры, 1 ч. л. фруктовой эссенции

Орехи слегка поджарить на сухой сковороде, затем пропустить 2 раза через мясорубку вместе с изюмом и сухарями. Добавить фруктовую эссенцию, хорошо перемешать и разделать на шарики величиной с грецкий орех. Шарики обвалять в сахарной пудре.

Икра из копченых баклажанов

Сложность ♦♦♦♦
Время приготовления *1 час*
Количество порций *10*

3 кг баклажанов, 500 г лука, 500 г моркови, 1 кг болгарского перца, 1 кг помидоров, 300 мл растительного масла, соль, красный стручковый перец, зелень по вкусу

Выбрать не очень крупные баклажаны, в которых наименьшее количество семян, нарезать мелкими кубиками. У болгарского перца удалить сердцевину с семенами, промыть и мелко нарезать. Лук нашинковать полукольцами. Морковь натереть.

В раскаленном растительном масле спассеровать лук, положить баклажаны и жарить на среднем огне, часто перемешивая. Затем добавить болгарский перец и морковь и снова жарить, все перемешивая. К концу жарки добавить помидоры дольками, соль и специи, мелко нарезанную зелень петрушки, укропа или кинзы и горький стручковый перец. Содержимое котла тщательно перемешать, накрыть крышкой и тушить на слабом огне до полной готовности всех овощей.

Вяленая дыня

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *3 суток*
Количество порций —

Нарезать дыню дольками, срезать корку, уложить на лист фанеры, накрыть марлей и сушить на солнце. Когда дольки завянут и часть сока испарится, скрутить их в жгуты по 2–3 дольки вместе и сушить, пока не перестанет выделяться сок. Хранить в марлевых мешочках в сухом месте.

Вяленые помидоры

Сложность ♦♦♦

Время приготовления *10–12 суток*
Количество порций —

Очень спелые помидоры промыть, обсушить и разрезать пополам. Уложить на фанеру срезом вверх и посыпать солью. Покрыть слоем марли и сушить в тени 10–12 дней. Сложить в двойной марлевый мешочек и подвесить в сухом месте.

Вяленые абрикосы

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *1 сутки*
Количество порций —

Абрикосы можно сушить как с косточками, так и без них.

Уложить абрикосы на керамическое блюдо срезом вверх, накрыть марлей и сушить в тени. Уложить в стеклянные банки, накрыть марлей и хранить в сухом месте.

Вяленые баклажаны

Сложность ♦♦♦
Время приготовления *1 сутки*
Количество порций —

Не очень крупные баклажаны промыть, обсушить и нарезать. Дольки нанизать на нитку и подвесить в тени для просушки. Хранить в ситцевом или марлевом мешочке в сухом месте.

Перед приготовлением вяленые баклажаны замачивают в холодной воде на 2–3 ч под прессом, чтобы не всплывали, а затем используют для приготовления различных блюд и салатов.

Халва

Сложность ♦♦♦♦♦
Время приготовления *30 минут*
Количество порций *5*

200 г кукурузы, 200 г копченых грецких орехов или миндаля, 200 г меда, 1 ч. л. топленого масла

Жареную кукурузу и орехи пропустить через мясорубку, выложить в фарфоровую чашку, смазанную топленым маслом. Мед растопить в алюминиевой кастрюле, прокипятить 5–7 мин. Соединить ингредиенты, массу тщательно вымесить, выложить на плоское блюдо пластом толщиной 1 см, разровнять поверхность и охладить. Нарезать на квадраты или ромбы.

Рецепты маринадов для копчения

Важно правильно выбрать маринад для копчения продуктов. Он придает копченостям утонченный вкус, насыщает их влагой и не дает им пересушиться. Мариновать продукты перед копчением нужно не менее 2 часов.

Для приготовления маринадов используют множество ингредиентов: соль, сахар, уксус, белое и красное вино, любое растительное масло, чеснок, перец, лимонный сок, зелень, горчицу, различные травы и пряности. Пищевую селитру также можно добавлять в маринад, особенно если мясо после копчения предполагается долго хранить. С этой целью рекомендуется добавить 2–3 % селитры по отношению к количеству соли.

Используйте ингредиенты для приготовления рецептов маринада для копчения с учетом своих вкусовых предпочтений. Ниже представлены рецепты, от которых вы можете отталкиваться при создании своих экспериментальных рецептов маринада для копчения.

Маринад насыщает продукты влагой и придает им утонченный вкус.

Универсальный маринад

Смешать в равных частях кетчуп, мед, оливковое масло, белое вино. Добавить немного сухой горчицы, измельченного чеснока, соли и молотого черного перца, тщательно перемешать и полить продукт. По мере стекания маринада ложкой собирать маринад вокруг продукта и поливать сверху.

Маринад с кетчупом

Кетчуп, белое вино, мед, оливковое масло, сухая горчица, чеснок, соль, молотый черный перец

Смешать в равных частях кетчуп, вино, мед и оливковое масло. Добавить немного сухой горчицы, чеснока, соли и молотого черного перца. Мариновать 8 ч, коптить горячим методом.

Мелко натертый лук или даже луковый сок в сочетании с различными приправами – отличный маринад.

Кефирный маринад

150 мл кефира, 10 г сахара, 35 мл оливкового масла, 2 зубчика чеснока, 1/3 стакана свежих листьев мяты, молотый черный перец, соль по вкусу

Соединить кефир, сахар, оливковое масло, чеснок, мяту, посолить и поперчить. Мариновать 8 ч, коптить горячим методом.

Маринад с красным вином

3 части красного вина смешать с 2 частями оливкового масла, 1 частью петрушки (измельченной), 1 частью горчицы (сухой), солью и перцем. Мариновать 8 ч, коптить горячим методом.

Пряный маринад

150 мл оливкового масла, 100 г смеси сухих пряностей, 100 мл лимонного сока, 100 г натурального меда, 100 г измельченной петрушки (свежей), 2 зубчика чеснока, молотый черный перец, соль по вкусу

Соединить оливковое масло, сухие пряности, лимонный сок, мед, зелень, чеснок, соль и перец. Мариновать 8 ч, коптить горячим методом.

Маринад с уксусом

250 мл воды, 1 ст. л. уксуса, 8 зубчиков чеснока, молотый черный перец, соль по вкусу

Смешать ингредиенты для маринада. Мясо натереть тщательно солью и оставить на 30 мин, затем сухим полотенцем обтереть от излишков соли и влаги и положить в маринад под гнет на 4–8 ч. После, ополоснув холодной водой и обтерев насухо, коптить холодным методом 6 ч. После копчения хранить в холодильнике не более недели.

Не используйте для приготовления маринада алюминиевую посуду, лучше использовать пластиковую, керамическую, эмалированную, стеклянную.

Маринад с лимонным соком и коньяком

200 мл растительного масла, 100 мл лимонного сока, 100 мл коньяка, соль, молотый черный перец по вкусу

Тщательно перемешать все ингредиенты. Мясо мариновать 1–2 часа.

Маринад на травах

700 мл красного вина, 200 мл оливкового масла, 2 луковицы, 4 зубчика чеснока, лавровый лист, розмарин, тимьян

Лук и чеснок измельчить, добавить специи, залить вином и оливковым маслом. Мариновать мясо 3–4 часа.

Луково-горчичный маринад

1 луковица, 50 г сахара, 700 мл оливкового масла, горчица

Лук измельчить, добавить сахар и горчицу, залить оливковым маслом. Мясо мариновать 10–12 часов.

Маринад с розмарином

300 мл растительного масла, 300 мл белого сухого вина, 1 луковица, 2–3 зубчика чеснока, мята, розмарин

Измельчить лук, чеснок, розмарин и листочки мяты, залить вином и растительным маслом. Мясо мариновать около 24 часов.

Главное при использовании специй – не испортить вкус продукта, специи должны дополнять вкус, но не перебивать его.

Китайский маринад

300 мл соевого соуса, 200 г меда, 100 г томатной пасты, 250 мл растительного масла, 100 мл джина, соус чили

Смешать соевый соус с томатной пастой и медом, залить растительным маслом, добавить джин и несколько капель соуса чили. Мясо мариновать около 12 часов.

Луково-чесночный маринад

2 луковицы, 4 зубчика чеснока, 700 мл оливкового масла, 150 мл столового уксуса, лавровый лист, розмарин, тимьян, соль, молотый черный перец

Лук и чеснок измельчить, добавить специи, залить уксусом и растительным маслом. Мясо мариновать около 12 часов.

Маринад «Простейший»

250 г майонеза, несколько капель растительного масла

Тщательно обмазать мясо майонезом, добавить растительное масло. Мариновать 5–6 часов.

Маринад «На каждый день»

250 г майонеза, 250 мл кетчупа

Смешать майонез и кетчуп, залить мясо. Мариновать 3–5 часов.

Маринад с водой

500 мл минеральной воды, 250 мл лимонного сока

В воду добавить лимонный сок, залить мясо и мариновать 3–4 часа.

Для приготовления маринадов часто используется минеральная вода. В этом случае нужно не жалеть различных пряностей, иначе мясо получится пресноватым.

Маринад пикантный

500 мл кефира, 2 луковицы, молотый черный перец, паприка, базилик, соль

Лук измельчить, залить кефиром, добавить специи. Мариновать 4–5 часов.

Маринад душистый

50 мл лимонного сока, 50 мл оливкового масла, 3 зубчика чеснока, розмарин, базилик, орегано, тимьян, майоран, зелень петрушки, соус чили, соль, душистый перец горошком по вкусу

Чеснок растолочь и смешать с солью, соусом чили и перцем. Добавить лимонный сок, измельченную зелень и оливковое масло. Мариновать мясо 3–5 часов.

Маринад с белым вином и ананасовым соком

600 мл ананасового сока, 250 мл белого сухого вина, молотый черный перец по вкусу

Смешать сок и вино, добавить перец. Мариновать мясо 4–5 часов.

Маринад нежный

100 мл лимонного сока, 100 мл воды, 1 луковица, майоран, зелень укропа, соль, молотый черный перец по вкусу

Лук нашинковать, смешать с измельченным майораном, зеленью, посолить и поперчить. Развести лимонным соком с водой. Мариновать мясо 2–3 часа.

Маринад с белым вином и грейпфрутовым соком

500 мл грейпфрутового сока, 100 мл белого сухого вина, 50 мл лимонного сока, карри, соль, молотый черный перец по вкусу

Смешать в миксере соль, черный перец и карри, влить грейпфрутовый сок, вино и лимонный сок, размешать. Мариновать мясо 3–5 часов.

Маринад с имбирем

500 мл лимонного сока, корица, гвоздика, имбирь, горчица, кардамон, кориандр, куркума, тмин, соль

Все специи и соль смешать в миксере, влить лимонный сок и хорошо размешать. Мариновать мясо 6–7 часов.

Маринад с куркумой

250 мл морковного сока, 250 мл лимонного сока, 250 мл белого сухого вина, эстрагон, куркума, молотый красный перец, соль

Смешать специи в миксере, залить соком и вином. Мариновать мясо 4–5 часов.

Яблочный маринад

500 мл яблочного сока, 250 мл белого десертного вина, кинза, соль, молотый красный перец по вкусу

Листья кинзы мелко нарезать и растереть с солью и перцем. Развести смесью яблочного сока и белого десертного вина и размешать. Мариновать мясо 3–5 часов.

Маринад по-американски

100 мл лимонного сока, 100 мл арахисового масла, зелень петрушки, соль, молотый красный перец по вкусу

Зелень измельчить со специями в миксере, залить соком и маслом. Мариновать мясо 3–6 часов.

На Востоке популярны маринады на основе кисломолочных продуктов. В качестве приправ используют лимон, мяту, кинзу, перец, имбирь, карри.

Тайский маринад

250 мл ананасового сока, 200 мл соевого соуса, 100 мл вишневого ликера, 1 зубчик чеснока, соль, имбирь

Чеснок измельчить, добавить соль и тертый имбирь, залить соком, ликером и соусом. Мариновать мясо 4–5 часов.

Горчичный маринад

200 мл растительного масла, 100 г горчицы, 100 мл лимонного сока, 200 мл коньяка, эстрагон, соль, сахар

Растереть эстрагон с сахаром и солью, добавить горчицу, коньяк, лимонный сок, залить растительным маслом. Мариновать мясо 5–8 часов.

Маринад с гранатовым соком

400 мл гранатового сока, майоран, соль

Майоран растереть с солью, залить гранатовым соком. Мариновать мясо 5–6 часов.

В такой маринад можно добавить водку – 1 часть водки на 4 части гранатового сока.

Маринад со сливками и вином

250 мл сливок, 250 мл мадеры, эстрагон, соль, молотый красный перец по вкусу

Густые сливки слегка взбить и, постоянно размешивая, влить мадеру. Добавить веточки эстрагона, соль и молотый красный перец. Мариновать мясо 7–8 часов.

Маринад с квасом

250 мл хлебного кваса, 150 мл лимонного сока, 150 мл белого сухого вина, соль, молотый черный перец по вкусу

Смешать сок, квас и вино, добавить соль и перец. Мариновать мясо 6–7 часов.

В качестве основы для маринада можно использовать квас с луком и медом.

Маринад с чесноком и пряными травами

100 мл уксуса, 250 мл растительного масла, 100 г горчицы, 3–4 зубчика чеснока, майоран, базилик, эстрагон

Измельчить чеснок, добавить горчицу, травы, залить уксусом и растительным маслом. Мариновать мясо 5–6 часов.

Острый маринад

250 мл растительного масла, 200 мл винного уксуса, 50 мл лимонного сока, 100 г репчатого лука, 50 г зеленого лука, перец чили по вкусу

Лук и перец измельчить, залить соком, уксусом и растительным маслом. Мариновать мясо 3–5 часов.

Маринад с коньяком и томатным соком

250 мл коньяка, 200 мл томатного сока, зелень кинзы, гвоздика, соль, душистый перец, молотый красный перец по вкусу

Зелень измельчить со специями в миксере, залить томатным соком, добавить коньяк. Мариновать мясо 5–6 часов.

Русский маринад

100 мл растительного масла, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, майоран, базилик, тимьян по вкусу

Измельченный чеснок и мелко нарезанный лук тщательно перемешать с растительным маслом, майораном, базиликом и тимьяном. Подогреть, не доводя до кипения. Мариновать мясо 3–5 часов.

Идеальным считается сочетание в маринаде растительного масла, лимонного сока, репчатого лука, чеснока, соли, черного или красного перца, майорана и базилика.

Маринад с пивом

250 мл воды, 100 мл столового уксуса, 500 мл темного пива, 2 луковицы, соль, молотый красный перец по вкусу

Лук нарезать кольцами, добавить соль и перец, залить водой с уксусом и мариновать мясо. Через 3 ч влить пиво, перемешать и мариновать еще 1 час.

Маринад с белым вином

250 мл белого столового вина, 250 г сметаны, 1 луковица, зелень петрушки, майоран, соль, молотый черный перец по вкусу

Лук и зелень измельчить, растереть со специями. Залить вином и сметаной. Мариновать мясо 4–5 часов.

Маринад с кинзой

100 мл лимонного сока, 250 мл коньяка, 1 луковица, зелень кинзы, соль, молотый красный перец по вкусу

Зелень измельчить со специями в миксере, добавить нарезанный кольцами лук, залить соком и коньяком. Мариновать мясо 4–5 часов.

Маринад с сельдереем

500 мл красного сухого вина, 200 мл столового уксуса, 100 г горчицы, зелень петрушки, лавровый лист, сельдерей, душистый перец, молотый черный перец, соль

Прокипятить вино с душистым перцем, солью, измельченными лавровым листом и сельдереем 5 мин. Влить уксус и сразу же снять с огня. Добавить горчицу, мелко нарубленную зелень и молотый черный перец, тщательно перемешать. Мариновать мясо 5–6 часов.

Южный маринад

500 мл воды, 50 г сахара, лимонная кислота, соль, молотый черный перец, лавровый лист

Смешать специи с сахаром, залить водой. Мариновать мясо 4–5 часов.

Маринад с йогуртом

500 мл йогурта, имбирь, гвоздика, куркума, соль

Специи измельчить в миксере, залить йогуртом, перемешать. Мариновать мясо 5–6 часов.

Маринад с овощами

500 мл воды, 500 мл столового уксуса, 100 г моркови, 2 луковицы, корень петрушки, сельдерей, лавровый лист, черный перец горошком, соль

Морковь натереть, лук нашинковать. Залить водой, добавить петрушку, сельдерей, лавровый лист и перец и кипятить 7—10 мин. Посолить, влить уксус и снять с огня. Охладить и процедить. Мариновать мясо 10–12 часов.

Индийский маринад

750 мл томатного сока, 250 мл яблочного уксуса, 2 луковицы, соль, имбирь, куркума, лавровый лист, молотый красный перец по вкусу

Смешать в миксере имбирь, перец, куркуму, соль, мелко нарезанную луковицу и лавровый лист. Влить томатный сок и яблочный уксус и тщательно размешать. Мариновать мясо 7—10 часов.

Маринад с хреном

500 г сметаны, корень хрена, зелень петрушки, горчица, соль, молотый красный перец по вкусу

Смешать в миксере тертый корень хрена, измельченную зелень петрушки, соль и перец. Соединить сметану и горчицу и растереть до образования однородной массы, добавить смесь из хрена и зелени, тщательно размешать. Мариновать мясо 8–9 часов.

Маринад с бренди

500 мл яблочного сока, 250 мл бренди, 1 луковица, майоран, лавровый лист, куркума, черный перец горошком, соль

Смешать яблочный сок и бренди, добавить мелко нарезанную луковицу, измельченную зелень майорана, лавровый лист, перец, соль и куркуму, размешать. Мариновать мясо 3–5 часов.

Кавказский маринад

100 мл лимонного сока, 250 мл воды, 100 мл растительного масла, 1 морковь, 1 луковица, корень сельдерея, душистый перец горошком, зелень кинзы, соль

Лук и морковь нашинковать. Воду довести до кипения и добавить морковь, лук, измельченный корень сельдерея, душистый перец горошком и соль. Кипятить на слабом огне, пока морковь не станет мягкой. Влить лимонный сок и сразу же снять с огня. Влить растительное масло, добавить зелень кинзы и размешать. Охладить и процедить. Мариновать мясо 10–12 часов.

Крымский маринад

250 мл воды, 100 мл красного винного уксуса, 50 г ягод можжевельника, кориандр, соль, молотый черный перец по вкусу

Смешать воду и винный уксус, добавить раздавленные можжевеловые ягоды, кориандр, соль и перец. Мариновать мясо 6–7 часов.

Маринад с чесноком и розмарином

600 мл яблочного уксуса, 2–3 зубчика чеснока, розмарин, белый, черный, зеленый перец горошком по вкусу

Перец обжаривать без масла до тех пор, пока он не начнет лопаться. Влить уксус и довести до кипения, охладить. Добавить измельченный чеснок и розмарин. Настаивать в плотно закрытой посуде 10 дней, периодически взбалтывая. Мариновать мясо 6–7 часов.

Маринад с лимонным соком

800 мл растительного масла, 200 мл лимонного сока, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа

Смешать в миксере зелень и специи, залить соком и растительным маслом. Мариновать мясо 2–3 часа.

Маринад с десертным вином

500 мл красного десертного вина, 100 мл лимонного сока, лавровый лист, эстрагон, соль

В вино влить сок, добавить лавровый лист, эстрагон, соль. Мариновать 3–5 часов.

Маринад с соевым соусом

300 мл растительного масла, 300 мл уксуса, 200 мл соевого соуса, 100 г томатной пасты, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, паприка, горчица, розмарин, тимьян

Лук и чеснок измельчить, добавить специи и зелень, томатную пасту, залить соусом, уксусом и растительным маслом. Мариновать мясо 1–2 часа.

Маринад с мускатным орехом

100 мл столового уксуса, 200 г моркови, 100 г лука, 5–6 зубчиков чеснока, корень петрушки, мускатный орех, лавровый лист, гвоздика, соль

Соль растворить в кипящей воде, добавить корень петрушки, лавровый лист, гвоздику и мускатный орех, варить 3–5 мин. Добавить нарезанный кольцами лук, нашинкованную морковь, измельченный чеснок и влить уксус. Довести до кипения и слегка охладить. Мариновать мясо 6–7 часов.

Маринад с кайенским перцем

250 мл белого сухого вина, 250 мл растительного масла, майоран, тимьян, розмарин, кайенский перец, паприка

Залить специи вином и растительным маслом, настоять 20 мин. Мариновать мясо 1–2 часа.

Маринад с карри и куркумой

100 мл йогурта, 20 мл столового уксуса, 20 мл лимонного сока, карри, куркума, кардамон, соль

В йогурт добавить специи, уксус и сок, тщательно перемешать. Мясо мариновать 30 минут.

Обжигающий маринад

100 мл соевого соуса, 100 мл куриного бульона, 3 зубчика чеснока, сахар, перец чили, имбирь

Чеснок, перец чили и имбирь измельчить, добавить сахар, залить бульоном и соевым соусом. Мясо мариновать 30 минут.

Морковный маринад со специями

100 г моркови, 30 мл столового уксуса, 50 г лука, 3–4 зубчика чеснока, зелень петрушки, корень сельдерея, мускатный орех, гвоздика, кардамон, корица, соль, черный душистый перец по вкусу

Морковь, корень сельдерея, зелень петрушки и лук мелко нарезать, залить уксусом, добавить толченый чеснок, мускатный орех, гвоздику, кардамон, корицу, душистый перец, посолить, перемешать и довести на медленном огне до кипения. Мариновать мясо 5–6 часов.

Маринад с йогуртом и тмином

250 мл сливочного йогурта, 200 мл растительного масла, тмин, куркума, карри, имбирь, молотый черный перец по вкусу

Специи залить растительным маслом, добавить йогурт и тщательно перемешать. Мариновать мясо 3–5 часов.

Маринад с эстрагоном

250 мл воды, 200 мл лимонного сока, соль, эстрагон

Добавить в воду лимонный сок, соль и эстрагон. Мариновать мясо 4–5 часов.

Грузинский маринад

500 мл воды, 250 мл столового уксуса, зелень кинзы, лавровый лист, соль

Зелень измельчить, добавить лавровый лист и соль, залить водой с уксусом. Мариновать мясо 4–5 часов.

Маринад с чесноком и тимьяном

150 мл сухого красного вина, 1 зубчик чеснока, тимьян

Чеснок измельчить, добавить тимьян и залить вином. Мариновать мясо 3–5 часов.

Маринад с перцем чили

150 мл йогурта, 1 зубчик чеснока, перец чили, сладкая паприка, мята

Соединить йогурт, мелко нарезанные чили, мяту и паприку, толченый чеснок. Мариновать мясо 3–5 часов.

Медово-кунжутный маринад

50 г меда, 20 мл кунжутного масла, 100 мл соевого соуса, 2 зубчика чеснока, имбирь

Мед подогреть, добавить натертый имбирь и толченый чеснок. Залить маслом и соусом. Мариновать мясо 3–4 часа.

Французский маринад

250 мл красного сухого вина, 50 мл красного винного уксуса, 1 луковица, 20 г сухой горчицы, лавровый лист, гвоздика, розмарин, сахар

Уксус смешать с красным вином, добавить сахар, горчицу и размешать. Залить нарезанный кольцами лук, добавить лавровый лист, гвоздику, розмарин, довести до кипения и остудить. Мариновать мясо 7–8 часов.

Чесночный маринад

250 мл воды, 1 ст. л. уксуса, 20–30 г молотого черного перца, 8 измельченных зубчиков чеснока, ½ ст. л. соли

Соединить ингредиенты. Продукты для маринования хорошо вымыть в холодной воде, обтереть насухо и тщательно натереть приготовленным маринадом. Мариновать под гнетом.

Испанский маринад

200–250 мл белого сухого вина, 200–250 мл растительного масла, сок ½ лимона (или 250 мл яблочного уксуса), 1 морковь, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, рубленая зелень петрушки, 2 лавровых листа, черный перец горошком, соль

Соединить вино, растительное масло, сок лимона или яблочный уксус. Добавить тертую морковь, измельченные лук и чеснок, рубленую зелень петрушки, лавровый лист, перец, посолить.

Маринад с кореньями

500 мл воды, 1–2 луковицы, 1 морковь, ½ корня петрушки, ½ корня сельдерея, 12 горошин перца, 1 лавровый лист, 5 бутонов гвоздики, 1 ч. л. сахара, 500 мл уксуса, соль по вкусу

Воду довести до кипения. Нарезать кольцами лук, морковь, корень петрушки и сельдерея, положить в кипящую воду. Добавить перец, лавровый лист, гвоздику, сахар и соль, варить под крышкой на слабом огне 15–20 мин. Влить уксус, довести до кипения и охладить.

Итальянский маринад

4 ст. л. растительного масла, сок 1 лимона, 2 луковицы, пучок петрушки, 1 зубчик чеснока, соль, молотый черный перец

Соединить растительное масло, лимонный сок, измельченные лук, петрушку, чеснок, посолить и поперчить.

Йогуртовый маринад

1 красный сладкий перец (или ½ ч. л. сушеной сладкой паприки), 1 зубчик чеснока, 2 ч. л. свежей мяты, 125 мл натурального йогурта, соль, смесь сухих прованских или итальянских трав по вкусу

Мелко нарубить перец и чеснок. Добавить мяту, соль и смесь сухих прованских или итальянских трав. Залить йогуртом, тщательно перемешать.

Мятный маринад

4–5 ст. л. растительного масла, 60 мл белого вина, 3–4 листочка мяты, 1–2 веточки розмарина, 1 луковица, 2–3 зубчика чеснока

Соединить растительное масло и вино. Добавить измельченные листочки мяты, веточки розмарина, нарезанную луковицу и измельченные зубчики чеснока.

Маринад с коньяком

4–5 ст. л. растительного масла, 1–2 ст. л. лимонного сока, 2–3 ст. л. коньяка, прованские травы, кайенский перец, соль

Соединить растительное масло и лимонный сок, тщательно перемешать, можно взбить венчиком. Влить коньяк, добавить прованские травы, кайенский перец и соль.

Восточный маринад

1 ст. л. меда, 80 мл соевого соуса, 1 ч. л. кунжутного масла, 2 ч. л. тертого имбиря, 2 зубчика чеснока, соль, молотый черный перец по вкусу

В эмалированной или керамической посуде подогреть мед. Снять с огня, добавить соевый соус, кунжутное масло, тертый имбирь, измельченный чеснок, посолить и поперчить.

Если в составе маринада присутствует лук, то резать его нужно мелко и посолить, чтобы выпустил сок.

Маринад с лавровым листом

250 мл уксуса, 750 мл воды, зелень петрушки, 1 луковица, 2 лавровых листа, соль, молотый черный перец по вкусу

Соединить уксус, воду, добавить рубленую зелень петрушки, измельченный лук, лавровый лист, посолить и поперчить.

Хотя маринад и содержит консерванты (соль, уксус, сахар), его не стоит долго хранить, а тем более использовать повторно.

Винно-мятный маринад

60 мл белого вина, 4–5 ст. л. растительного масла, 1 луковица, 2–3 зубчика чеснока, 3–4 листочка мяты, веточка розмарина, майоран, тимьян, паприка, соль, молотый красный перец

Соединить вино и растительное масло. Добавить нарезанный лук, измельченный чеснок, рубленые листочки мяты, веточку розмарина, майоран, тимьян, паприку, посолить и поперчить.

Маринад для рыбы

2,2 л воды комнатной температуры, 250 мл белого вина, 250 мл лимонного сока, 100 мл соевого соуса, 100 г морской соли, 100 г коричневого сахара, 1 головка чеснока, 2 ст. л. молотого белого перца, базилик, майоран (или карри и кориандр) по вкусу

Соединить воду, вино, сок, соус, добавить соль, сахар, измельченный чеснок, перец и травы.

Если рыба готовится целиком, то, помимо внешних сторон, следует наполнить маринадом и ее брюшко.

Маринад с белым вином и соевым соусом

250 мл белого вина, 250 мл соевого соуса, 250 мл лимонного сока

Соединить вино, соевый соус и лимонный сок.

Тосканский маринад

100 мл лимонного сока, 100 мл оливкового масла

Смешать масло и сок, смазать рыбу внутри и снаружи, мариновать 10 минут.

Маринад с виски

200 мл растительного масла, 100 мл виски, 50 мл соевого соуса, 1 зубчик чеснока, молотый черный перец по вкусу

Смешать масло, виски и соевый соус, размешать, добавить измельченный чеснок, приправить перцем. Рыбу мариновать 20–30 минут.

Маринад с белым вином и лимонным соком

200 мл оливкового масла, 300 мл белого сухого вина, 100 мл лимонного сока, 1 луковица, зелень петрушки, тимьян

Лук нарезать кольцами, добавить измельченную зелень, залить маслом, вином и лимонным соком. Рыбу мариновать 1–2 часа.

Маринад с белым сухим вином

700 мл белого сухого вина, 500 мл растительного масла, 1 лимон, 1 луковица

Лук измельчить, добавить цедру и сок лимона. Залить маслом и вином. Рыбу мариновать 1–2 часа.

Винный маринад

700 мл белого сухого вина

Залить мясо вином и мариновать 6–7 часов.

Маринад с дижонской горчицей

1 луковица, дижонская горчица, лимонный сок

Лук измельчить, добавить горчицу, залить лимонным соком и хорошо перемешать. Мариновать рыбу 5–6 часов.

Маринад с арахисовым маслом

300 мл арахисового масла, 100 г каперсов, 3 луковицы, тимьян, мелисса, кинза, кресс-салат, соль, сахар, горький стручковый перец

Лук и каперсы нарезать, добавить специи и залить арахисовым маслом. Мариновать рыбу 2–3 часа.

Маринад со стручковым перцем

250 мл белого сухого вина, 100 мл белого винного уксуса, 100 мл воды, 100 мл оливкового масла, 50 г каперсов, тимьян, горький стручковый перец, соль, сахар

Смешать уксус, вино, воду, оливковое масло, соль и сахар. Нагреть, не доводя до кипения. Добавить каперсы, перец и тимьян. Настаивать 10–12 часов. Мариновать рыбу 3–5 часов.

Острый чесночный маринад

100 мл оливкового масла, 100 мл красного сухого вина, 4 стручка горького стручкового перца, 6 зубчиков чеснока

Чеснок растолочь, перец мелко нарезать, залить оливковым маслом и вином. Подогреть, не доводя до кипения, охладить. Мариновать рыбу 2–3 часа.

Соусы

Слово соус (фр. *sauce*) произошло от латинского глагола *salire* – «солить», так как изначально соусы были соленой приправой к основному блюду и к гарнирам. Современный соус – это сложная композиция на основе мясного, рыбного, овощного или грибного бульона. Для густоты в соусы добавляют муку, масло, крахмал, сливки, а для пикантности и аромата – различные пряности (перец, ваниль, корицу, имбирь, петрушку, укроп, чеснок). Всемирно известны, например, французские горчица и майонез, английский кетчуп, грузинский ткемали, греческий цацики, мексиканский моле, японский терияки.

Майонез на яйцах

1 яйцо, 160 мл рафинированного подсолнечного масла, ½ ч. л. горчицы, ½ ч. л. соли, ½ ч. л. сахара, 1 ст. л. лимонного сока

Смешать яйцо, горчицу, соль и сахар. Взбивать в блендере до однородности, тонкой струйкой вливая подсолнечное масло. Влить сок лимона и взбить до однородности. Охладить.

Чем больше подсолнечного масла, тем гуще получится майонез.

При добавлении лимонного сока майонез получается более жидким.

Майонез на желтках

2 желтка, 130 мл рафинированного подсолнечного масла, ½ ч. л. горчицы, ½ ч. л. соли, ½ ч. л. сахара, 1 ч. л. лимонного сока

Смешать желтки, соль, сахар и горчицу. По каплям вводить подсолнечное масло, взбивая смесь до однородной эмульсии. Затем вливать масло тонкой струйкой, взбивая до однородности. Добавить сок лимона. Слегка взбить. Охладить.

Все ингредиенты должны быть комнатной температуры.

Можно приготовить майонез на смеси подсолнечного и оливкового масел. Но оливкового масла должно быть не более 20–25 %, иначе майонез получится горьковатым.

Если майонез получился слишком густой, добавьте 1–2 ст. л. теплой воды и еще раз взбейте.

Сок лимона можно заменить уксусом (винным, яблочным, столовым). На 1 яйцо берется ½ —1 ч. л. уксуса по вкусу.

Готовый майонез можно хранить в холодильнике в герметично закрытой емкости около недели.

Чеснок придает соусу пикантный вкус.

Зелень петрушки и базилика, цедра лимона придадут майонезу приятный вкус и аромат.

Оливки придают майонезу южные нотки.

Майонез, смешанный с сыром, отлично подходит к овощным блюдам.

Сырный соус

150–200 мл молока, 150–200 мл куриного или овощного бульона, 1 ст. л. муки, 100–150 г твердого или плавленого сыра, 50 г сливочного масла, соль, молотый черный перец, мускатный орех по вкусу

Прогреть муку на сливочном масле в течение минуты. Снять с огня. Молоко и бульон подогреть. Тонкой струйкой вливать теплое молоко, затем бульон (всего 300 мл) в сковороду с масляно-мучной смесью, непрерывно помешивая деревянной ложкой или лопаткой. Перемешать, довести на медленном огне до кипения. Готовить до легкого загустения. Добавить тертый сыр, перемешать. Проварить 1–2 мин, при необходимости добавить молоко или бульон. Посолить, поперчить, приправить мускатным орехом. Добавить сливочное масло.

При остывании соус становится более густым.

Соус «Цезарь»

1 яйцо, ¼ ч. л. горчицы, 1 ч. л. лимонного сока, 20 мл оливкового масла, 40 мл рафинированного растительного масла, 4 филе анчоусов, 3–4 капли бальзамического уксуса, соль, молотый черный перец по вкусу

Яйцо отварить 2–3 мин, отделить белок от желтка. Добавить горчицу, сок лимона, взбить, постепенно вливая смесь оливкового и растительного масел, до консистенции майонеза. Добавить мелко нарубленное филе анчоусов. Взбить до однородности. Добавить бальзамический уксус, поперчить и посолить, хорошо перемешать.

Песто с зеленым горошком

200–250 г зеленого горошка, 50 г пармезана или другого твердого сыра, 50 г фисташек, 2 зубчика чеснока, 150 мл оливкового масла, мята по вкусу

Зеленый горошек варить после закипания 2–3 мин, откинуть на сито и обдать ледяной водой. Мяту крупно порубить. Чеснок нарезать пластинками. Фисташки слегка измельчить. Добавить горошек, мяту, чеснок, тертый сыр и половину оливкового масла. Измельчить в блендере, понемногу доливая оливковое масло.

Песто

50 г пармезана или другого твердого сыра, большой пучок базилика, 3 зубчика чеснока, 30 г кедровых орешков, 100–150 мл оливкового масла

Соединить базилик, тертый сыр, кедровые орешки, нарезанный чеснок и оливковое масло. Измельчить в блендере, понемногу доливая оливковое масло.

Вместо базилика можно взять 2 части кинзы и 1 часть петрушки или 2 части шпината и 1 часть базилика.

Песто с рукколой

100 г рукколы, 50 г пармезана или другого твердого сыра, 1 зубчик чеснока, 50 г кедровых орешков, 70—100 мл оливкового масла

Соединить рукколу, тертый сыр, нарезанный чеснок, кедровые орешки и немного оливкового масла. Измельчить в блендере, понемногу доливая оливковое масло.

Однородности соуса добиваться не обязательно – в нем могут остаться грубо измельченные кусочки орехов.

Соус «Цезарь» с майонезом

150 г майонеза, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ч. л. вустерского соуса, 1 зубчик чеснока, 20 г пармезана или другого твердого сыра, 2–3 ст. л. молока, соль, молотый черный перец по вкусу

Соединить майонез, сок лимона, пропущенный через пресс чеснок, тертый сыр и вустерский соус. Перемешать, добавить молоко, посолить и поперчить.

Можно добавить анчоусы, в этом случае не нужно солить соус.

Острый сырный соус

150 г сыра дорблю, 50 мл белого винного уксуса, зелень укропа и петрушки по вкусу

Вилкой размять сыр, влить уксус, растереть до однородной массы. Всыпать мелко нарубленную зелень, перемешать.

Для этого соуса можно использовать сыр рокфор.

Соус из крапивы

200 г молодых листьев крапивы, 1 пучок зеленого лука, 500 мл томатного сока, 2 ст. л. нерафинированного подсолнечного масла, 1 ст. л. муки, 1 зубчик чеснока, вода, соль по вкусу

Листья крапивы обдать кипятком и протушить в раскаленном масле с луком. Заправить мукой и залить томатным соком, при необходимости добавить немного воды, а в конце – соль и чеснок. Кипятить 1–2 минуты.

Вместо томатного сока можно взять свежие помидоры.

Терияки

6 зубчиков чеснока, 200 г соевого соуса, 100 мл воды, 100 г сахара, 50 г меда, 50 мл рисового или винного уксуса, 50 г крахмала, 20 г имбиря, 20 мл оливкового масла

Соединить пропущенный через пресс чеснок и тертый корень имбиря, добавить соевый соус, сахар, мед, уксус, оливковое масло, подогреть на медленном огне, помешивая. Добавить крахмал с водой, довести до кипения, проварить 3 мин, процедить.

Сацебели

2 кг слив, 2–3 головки чеснока, 1 ст. л. соли, 8 ст. л. сахара, 2–3 шт. острого перца, карри, молотый черный перец, корица по вкусу

Сливы, чеснок и перец пропустить через мясорубку, добавить соль, сахар и специи. Довести до кипения и варить 30 минут.

Ткемали

1 кг слив или алычи, 2–3 зубчика чеснока, 50 мл воды, соль, сахар, острый красный перец, кинза, укроп по вкусу

Сливы залить водой, довести до кипения и варить, изредка помешивая, 10 мин. Откинуть на дуршлаг. Протереть, отделяя кожицу и косточки. Зелень измельчить. Чеснок пропустить через пресс. Острый перец мелко порубить. Сливы поставить на огонь, добавить соль, сахар и довести до кипения. Добавить зелень, чеснок и перец, прокипятить 2 мин, снимая пену.

В соус можно добавить немного рубленой зелени базилика, эстрагона или тертую цедру лимона.

Гремолата

2 ст. л. цедры лимона, 1 ст. л. измельченного чеснока, 2 ст. л. рубленой петрушки, 1 ст. л. оливкового масла

Соединить цедру лимона, чеснок и петрушку, добавить масло, хорошо перемешать.

Бер-блан

200 г охлажденного сливочного масла, 80 мл сухого белого вина, 30 мл белого винного уксуса, 20 мл лимонного сока, 1 луковица, соль, черный перец горошком, молотый белый перец по вкусу

Мелко нарезанный лук соединить с вином, уксусом, лимонным соком, добавить раздавленные горошины черного перца. Уваривать на медленном огне 10 мин, поперчить. Добавить нарезанное кубиками сливочное масло, постоянно помешивая. Процедить.

Если соус во время приготовления выглядит как жидкое сливочное масло или начинает расслаиваться – значит, он перегрет. Нужно снять кастрюлю с соусом с огня и поставить на холодную поверхность. Небольшими порциями следует вводить холодное сливочное масло, пока соус не приобретет кремовую консистенцию, затем вернуть кастрюлю на слабый огонь и продолжать вводить масло. Если масло слишком медленно впитывается в соус, огонь нужно немного увеличить.

Соус нужно подавать сразу после приготовления.

Сметанный соус с томатной пастой

2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. томатной пасты, 250 мл мясного или рыбного бульона, 200 г сметаны, соль, паприка по вкусу

Масло и муку, помешивая, слегка обжарить на разогретой сковороде. Постепенно влить бульон, непрерывно помешивая. Добавить сметану и размешать до однородности. Добавить томатную пасту, соль, проварить, помешивая, 3–4 мин и приправить паприкой.

Сливочное масло должно быть натуральным (без добавок растительного), с содержанием жира не менее 82,5 %.

Бешамель

1 л молока, 100 г сливочного масла, 100 г муки, соль, молотый белый перец, мускатный орех по вкусу

На медленном огне растопить сливочное масло. Всыпать муку и перемешать, продолжая нагревать смесь. Небольшими порциями влить 300 мл холодного молока, постоянно помешивая деревянной лопаткой. Перемешать до однородности. Понемногу влить оставшееся молоко и хорошо перемешать. Довести до кипения, постоянно помешивая, и проварить 5 мин на медленном огне. Посолить, поперчить, добавить мускатный орех и кусочек (30–50 г) сливочного масла. Перемешать и накрыть кастрюлю крышкой.

Количество молока зависит от желаемой густоты соуса. Также следует учитывать, что после остывания соус загустеет.

Соус должен получиться однородным, без комков. Если этого не удалось избежать, его нужно протереть через сито.

Острый ананасовый соус

100 г ананаса, 50 мл мандаринового сока, 30 г меда, 20 г горчицы, 70 мл оливкового масла, 60 мл белого бальзамического уксуса, перец чили по вкусу

Соединить ингредиенты и взбить в блендере. Хранить в холодильнике 3–4 дня.

Соус из острого перца

10 свежих острых перцев, 2,5 кг помидоров, 750 мл красного полусладкого вина, 15 зубчиков чеснока, 20 ст. л. меда, 5 ч. л. горчицы, 2 ст. л. соли

Помидоры запекать в разогретой до 200 °С духовке в течение часа, охладить, очистить от кожуры, измельчить. Перец мелко нарезать, удалив семена. Чеснок измельчить. В томатную массу добавить перец, чеснок, красное вино, мед, горчицу, соль, измельчить в блендере. Довести до кипения. Готовить 10 мин, постоянно помешивая, до загустения.

Мед можно заменить сахаром.

Универсальный томатный соус

1,2 кг помидоров, 4 зубчика чеснока, 1 пучок базилика, оливковое масло, соль, молотый черный перец по вкусу

Обжарить мелко нарезанный чеснок до изменения цвета, убрать из сковороды, выложить мелко нарезанные помидоры без кожицы, рубленый базилик, на среднем огне довести до кипения, посолить, поперчить, процедить и уваривать до загустения 5–7 минут.

Классический томатный соус

1 кг помидоров, 1 головка лука, 1 ч. л. сахара, соль

Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, мелко нарезать. Лук нашинковать, тушить на медленном огне до мягкости, добавить помидоры, тушить на медленном огне 15 мин, разминая деревянной лопаткой, измельчить, всыпать сахар, посолить, перемешать.

Такой соус можно приготовить без лука.

Фруктовая горчица

100 мл столового 9 %-ного уксуса, 2 яблока, 3 ст. л. порошка горчицы, 1 лавровый лист, 2 ст. л. сахара, 2 ч. л. соли, гвоздика, душистый перец по вкусу

Яблоки нарезать, добавить гвоздику, лавровый лист, душистый перец и немного воды, накрыть крышкой и на медленном огне проварить до мягкости. Очистить от кожицы, добавить горчичный порошок, уксус, сахар и соль. Пюрировать до однородности, выдержать сутки в холодильнике. Хранить в холодильнике не более 2 дней.

Приготовить горчицу можно также из нескольких видов фруктов и ягод: яблок, манго, киви, абрикосов, вишни, клубники и т. д.

пряный Томатный соус

5–6 спелых помидоров, 1 луковица, 2–3 зубчика чеснока, оливковое масло, соль, сахар, молотый черный перец, базилик, петрушка, кинза, тимьян, розмарин по вкусу

Снять с помидоров кожицу, нарезать крупными кубиками. Лук мелко нарезать. Чеснок пропустить через пресс. Разогреть оливковое масло, выложить лук, посолить, поперчить и обжарить до мягкости. Добавить чеснок, помидоры. Тушить на сильном огне, помешивая и разминая деревянной ложкой, до испарения влаги, 3–5 мин. Добавить соль, сахар и перец, травы. Перемешать и тушить при слабом кипении 10–15 мин. Добавить рубленую зелень. Перемешать, снять с огня.

Сушеные травы добавляются в соус в начале тушения. Веточки нужно связать в пучок, чтобы после приготовления пряную траву можно было легко удалить из соуса. Свежая же зелень добавляется в конце тушения.

Постный соус «Маринара»

1 кг помидоров в собственном соку, 20 мл оливкового масла, 10 зубчиков чеснока, 2 луковицы, 2 лавровых листа, 1 морковь, 3 ч. л. сахара, 2 ч. л. сухого перца чили, розмарин, базилик, соль по вкусу

Измельченные лук и чеснок обжарить до прозрачности. Добавить тертую морковь, жарить до мягкости. Всыпать перец чили, перемешать. Томаты измельчить, сняв кожицу, добавить к овощам, приправить солью и сахаром и тушить под крышкой 20 мин, добавить лавровый лист и травы, перемешать, довести до загустения, помешивая.

Тартар

120 мл оливкового масла, 100 г зеленого лука, 2 вареных желтка, 1 сырой желток, сок ½ лимона, соль, молотый перец по вкусу

Сырой и вареные желтки соединить, добавить сок лимона, посолить, поперчить, растереть до однородности, слегка взбить, по капле вводя оливковое масло. Взбивать до загустения и кремового оттенка. Добавить мелко нарубленный зеленый лук.

В соус можно добавить измельченный зубчик чеснока, очень мелко нарубленные соленый огурец и оливки. Хранить соус можно в холодильнике до 5 дней, на 2—3-й день, настоявшись, он станет еще вкуснее.

Томатно-апельсиновый соус

3 помидора, 1 апельсин, 2 ч. л. оливкового масла, 2 ч. л. картофельного крахмала, 1 ч. л. лимонного сока, ½ ч. л. соли, ½ ч. л. сахара, молотый перец по вкусу

С помидоров снять кожицу, измельчить и протереть через сито. Снять цедру с апельсина, отжать сок. Добавить апельсиновый сок в томатное пюре, влить оливковое масло, сок лимона, приправить солью, сахаром, перцем, перемешать. В небольшом количестве воды растворить крахмал, ввести в томатную массу, перемешать. Поставить соус на огонь, довести до кипения, проварить около 5–7 мин до загустения.

Подавать такой пикантный соус можно к любым блюдам.

Соус из йогурта с медом и горчицей

250 мл натурального йогурта, 2 ст. л. сока лимона, 2–3 ч. л. меда, 1 ч. л. столовой горчицы, апельсиновая цедра

Смешать йогурт с горчицей, соком лимона и тертой цедрой апельсина, добавить растопленный негорячий мед, перемешать до однородности и охладить.

Соус из йогурта с мятой и огурцом

450 мл натурального йогурта, 2–3 зубчика чеснока, 1 огурец, 1 ст. л. оливкового масла, ½ ч. л. мяты

Влить в йогурт оливковое масло, добавить измельченную мяту и толченый чеснок, взбить в блендере. Огурец очистить от кожицы и нарезать очень мелкими кубиками, добавить в соус, перемешать и охладить.

Зеленые оливки, маринованные грибы, а также шампиньоны, овощи и ягоды, которые добавляют в соусы, следует варить не более 10 мин. Эти же продукты в консервированном виде вводят в горячий соус за 15 мин до употребления.

Йогуртовый соус с уксусом

150 мл натурального йогурта, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. яблочного уксуса, 1 ч. л. меда, молотый черный перец, соль по вкусу

Чеснок измельчить, добавить растопленный мед, йогурт, уксус, поперчить и посолить, слегка взбить.

Соус из йогурта с авокадо

400 мл натурального йогурта, 200 мл оливкового масла, 100 г кунжута, 1 авокадо, 2 ст. л. лимонного сока, соль, сахар, базилик по вкусу

Смешать йогурт с оливковым маслом. Авокадо размять вилкой, смешать с йогуртом, полив соком лимона. Добавить базилик, сахар, соль, перемешать. Кунжут поджарить на сухой сковороде, охладить. Все соединить, слегка взбить, охладить.

Йогуртовый соус с зеленью

300 мл натурального йогурта, 3 ст. л. майонеза, 1 пучок зелени, зеленый лук, мята, петрушка, соль, перец по вкусу

Смешать йогурт и майонез, добавить измельченную зелень, поперчить и посолить, охладить.

Соус из йогурта с брынзой

250 мл натурального йогурта, 200 г брынзы, 1 зубчик чеснока, 3 ст. л. оливкового масла, мята, черный перец, соль по вкусу

Размять брынзу, смешать с йогуртом в блендере, добавив свежую мяту и измельченный чеснок. Постепенно влить оливковое масло, поперчить и посолить.

Соус из сыра с плесенью и сливок

100 мл сливок, 200 г сыра с плесенью, 50 мл белого винного уксуса, 50 мл оливкового масла, укроп, петрушка, базилик, молотый черный перец по вкусу

Сыр размять, влить сливки, перемешать. Тонкой струйкой влить оливковое масло, тщательно перемешивая. Добавить уксус, измельченную зелень, поперчить и перемешать.

Томатный соус с луком

2 помидора, 1 луковица, красный острый перец, соль по вкусу

Лук обжарить, поперчить, влить немного горячей воды, слегка посолить, проварить до мягкости. Очистить помидоры от кожицы, мелко нарезать и тушить с луком 15–20 мин, охладить.

Чтобы на поверхности соуса не образовалась пленка, его нужно сбрызнуть растопленным сливочным маслом и хранить в закрытой посуде.

Соус из одуванчиков

10 цветков одуванчика, 2 листика одуванчика, 3 зубчика чеснока, 3 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. горчицы

Одуванчики и чеснок пропустить через мясорубку. Добавить размягченное сливочное масло, горчицу, перемешать.

Соус из малины с луком

200–250 г малины, 100 мл оливкового масла, 1 луковица, 2 ст. л. бальзамического уксуса, мята, перец, соль по вкусу

Мелко нарезать лук, мяту, смешать с уксусом и оливковым маслом, поперчить и посолить. Добавить протертую малину. Взбить до однородности.

Клубничный соус

400 г клубники, 100 мл малинового уксуса, 50 мл оливкового масла, 1 ч. л. кукурузного крахмала, молотый черный перец по вкусу

Пюрировать клубнику, всыпать крахмал, поперчить, влить уксус, взбить до однородности. Влить тонкой струйкой оливковое масло, взбивая до плотной консистенции.

Острый сметанный соус

50 г сметаны, 50 мл столового уксуса, 1 ч. л. сахарной пудры, молотый черный перец, соль по вкусу

Сметану посолить, поперчить, добавить уксус и сахарную пудру, перемешать, охладить. Перед подачей слегка взбить.

Острый чесночный соус

3–4 зубчика чеснока, 2 ст. л. растительного масла, красный острый перец по вкусу

Пропустить чеснок через пресс. Растительное масло сильно прокалить на сковороде, слегка охладить и потушить на медленном огне чеснок. Добавить красный перец, перемешать.

Аджика со свеклой

1 кг свеклы, 3 кг помидоров, 7 шт. сладкого перца, 4–6 шт. горького перца, 4 головки чеснока, 4 кислых яблока, 200 г сахара, 200 мл растительного масла, 2 ст. л. соли

Пропустить через мясорубку свеклу, всыпать сахар, соль, влить масло, перемешать и проварить на среднем огне 30 мин. Пропустить через мясорубку помидоры, добавить к свекле, варить еще 30 мин. Добавить пропущенный через мясорубку сладкий и горький перец, варить еще 20 мин. На терке натереть яблоки, пропустить через пресс чеснок, все соединить и варить 10 минут.

Аджика придает блюдам удивительные вкусовые оттенки и прекрасно стимулирует аппетит.

Аджика с баклажанами

3 кг помидоров, 2 кг баклажанов, 2 кг болгарского перца, 4 головки чеснока, 2 стручка горького перца, 100 мл растительного масла, 2 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. столового уксуса

Пропустить через мясорубку помидоры, болгарский и горький перец. Довести до кипения, кипятить 10 мин. Пропустить через мясорубку баклажаны, добавить к овощам, довести до кипения, 20 мин томить на медленном огне, добавить измельченный чеснок, масло, специи, проварить еще 10 мин, влить уксус.

Аджика «Ассорти»

5 кг помидоров, 1,5 кг тыквы, 1 кг сладкого красного перца, 500 г яблок, 500 г моркови, 500 мл растительного масла, 150 мл уксуса, 150 г соли, 100 г сахара, 6 головок чеснока, 3 лавровых листа, 6 стручков горького перца, кориандр по вкусу

Очистить яблоки и тыкву, измельчить. Мелко нарезать помидоры, сладкий и острый перец, морковь. Овощи смешать и уваривать на медленном огне 1,5 ч. Влить растительное масло, добавить специи, варить еще 30 минут.

Аджика с хреном

2 кг помидоров, 5–6 корней хрена, 1 ст. л. уксуса, чеснок, соль по вкусу

Хрен натереть на терке или пропустить через мясорубку. Помидоры пюрировать с чесноком, приправить уксусом и солью, смешать с хреном.

Аджика – традиционный абхазский соус. На русский язык «аджика» переводится как «соль» – то есть «соль» любого блюда, которая может сделать особенной самую обычную еду.

Грибной соус

50 г масла или шпика, 200 г боровиков, шампиньонов или маслят, 1 луковица, 1 ст. л. муки, 500 мл бульона, 2 ст. л. сметаны, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа

Очищенные грибы и лук нарезать и обжарить, добавить муку, прогреть и развести бульоном или водой, посолить, посыпать перцем, тертым луком или нарезанной зеленью. Добавить сметану.

Соус острый луковый

300 мл мясного бульона, 200 г лука, 50 г томатной пасты, 30 мл столового уксуса, 30 г муки, 50 г сливочного масла, 50 г корнишонов, соль, молотый черный перец по вкусу

Муку обжарить в половине количества сливочного масла и развести мясным бульоном. Лук измельчить, обжарить, смешать с томатной пастой, оставшимся маслом, посолить, поперчить и жарить еще 5 мин. Добавить рубленые корнишоны и уксус и довести до кипения на медленном огне.

Сметанный соус

2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. пшеничной муки, 200 г сметаны, 100 мл бульона, зелень, соль, молотый перец

Растопить в сотейнике масло, обжарить муку до золотистого цвета, добавить бульон, размешать, проварить, добавить соль, перец, сметану и снова проварить. Посыпать соус мелко нарезанной зеленью.

Белые соусы можно готовить на всех бульонах, кроме грибного, и овощных отварах.

Красные соусы готовят на коричневом бульоне, получаемом от длительной варки поджаренных костей.

Соус с хреном

250 мл мясного бульона, 100 г сметаны, 50 г корня хрена, 50 г сливочного масла, 50 мл столового уксуса, 30 г муки, соль, лавровый лист, черный перец

Муку обжарить в половине количества сливочного масла, развести 100 мл мясного бульона и добавить сметану. Варить на слабом огне 5—10 мин. Хрен натереть на мелкой терке, слегка обжарить на оставшемся сливочном масле, влить уксус и бульон, добавить лавровый лист, посолить и поперчить. Проварить 10–15 мин, влить в обжаренную на сливочном масле муку и довести до кипения на слабом огне.

Хрен можно будет легко измельчить на терке, если на ночь оставить в холодной воде.

Горячий соус к мясу

200 мл оливкового масла, 200 мл томатного сока, 200 г болгарского перца, 100 мл столового уксуса, 100 г стручкового перца, 100 г репчатого лука, 4 зубчика чеснока, орегано, кориандр, соль, молотый черный перец по вкусу

Чеснок потолочь, смешать с оливковым маслом, уксусом, измельченным луком, стручковым перцем, нашинкованным болгарским сладким перцем, зеленью орегано и томатным соком. Кипятить на медленном огне, постоянно помешивая, 10 мин, процедить. Подавать горячим.

Голландский соус

2 яйца, 50 г сливочного масла, 100 мл воды, 200 г муки, 250 мл молока, 1 лимон, мускатный орех

Сырые желтки растереть со сливочным маслом, залить кипяченой водой и, помешивая, довести на медленном огне до загустения. Муку размешать в молоке и подогреть, не доводя до кипения, соединить с желтковой массой. Добавить белки, непрерывно помешивая, влить сок лимона и ввести тертый мускатный орех.

В соус с желтками и сливками лимонный сок добавляют перед самой подачей к столу, так как от кислоты желтки и сливки свертываются.

Грузинский соус

250 г очищенных грецких орехов, 4–5 зубчиков чеснока, 200 мл гранатового сока, стручковый перец, семена и зелень кинзы, 1 ст. л. оливкового масла, соль

Грецкие орехи дважды пропустить через мясорубку с толчеными семенами и измельченной зеленью кинзы, чесноком, стручковым перцем, посолить, тщательно перемешать и растолочь в ступке. Влить гранатовый сок и немного холодной кипяченой воды, добавить оливковое масло.

Восточный соус

500 г помидоров, 4 зубчика чеснока, 200 мл воды, 100 г лука, хмели-сунели, стручковый перец, зелень петрушки и кинзы, соль

Зрелые красные помидоры нарезать кружочками и бланшировать 3–4 мин. Затем растереть деревянной ложкой и залить водой. Добавить толченый чеснок, зелень, приправы, посолить и варить на медленном огне 5–6 минут.

Мексиканская сальса

300 г помидоров, 100 г лука, 1 лайм, перец чили, зелень сельдерея, соль

Помидоры, лук, перец чили и зелень сельдерея мелко нарезать. Добавить свежевыжатый сок лайма, посолить. Настаивать 1 час.

Томатная сальса

250 г помидоров, перец чили, 50 г зеленого лука, 30 мл оливкового масла, 1 лайм, кориандр, соль

Нарезать и перемешать помидоры, чили и лук. Добавить сок лайма, кориандр и оливковое масло, посолить.

Прекрасными соусами могут стать кисломолочные продукты и смеси на их основе. Например, греческий йогурт, сметана с горчицей и соевым соусом, в меру соленый обезжиренный творог с лимонным соком и зеленью.

Соус с грецкими орехами

200 г грецких орехов, 2–3 зубчика чеснока, 100 мл гранатового сока, 50 мл воды, соль, стручковый перец, шафран, зелень и семена кинзы, хмели-сунели

Грецкие орехи и чеснок истолочь, посолить, добавить стручковый перец, тщательно перемешать и выжать масло в отдельную посуду. К массе добавить толченые семена и зелень кинзы, шафран, хмели-сунели, влить гранатовый сок, разбавленный холодной кипяченой водой.

Кукурузная сальса

200 г консервированной кукурузы, 30 г зеленого лука, 50 мл оливкового масла, 50 мл белого винного уксуса, перец чили, кориандр, соль

Кукурузу соединить с нарезанными перьями зеленого лука, перцем чили, маслом, уксусом, добавить кориандр и посолить.

Пикантный соус

200 г майонеза, 100 г зеленого лука, 50 г маринованных огурцов, горчица, зелень петрушки и сельдерея, эстрагон, томатная паста

Лук, зелень и огурцы измельчить, добавить в майонез. Затем добавить горчицу, томатную пасту, эстрагон, тщательно перемешать.

Соус с авокадо

2 авокадо, 50 мл оливкового масла, 100 г сметаны, 30 г сахара, 2 ст. л. лимонного сока, зелень петрушки, молотый черный перец, соль

Оливковое масло, сметану и лимонный сок смешать с сахаром и измельченной зеленью петрушки, посолить и поперчить. Залить очищенные и крупно нарезанные авокадо, перемешать. Настаивать 2 часа.

Апельсиновый соус

1 апельсин, 2 ст. л. дижонской горчицы, 100 г сахара, корица

Цедру апельсина тонко натереть, добавить сахар, корицу и горчицу, перемешать. Довести до кипения на слабом огне, постоянно помешивая.

Соус с кизилом

500 г кизила, 2 зубчика чеснока, хмели-сунели, стручковый перец, зелень и семена кинзы

Кизил варить 10–15 мин на медленном огне. Удалить косточки, мякоть протереть вместе с отваром через сито. Добавить толченную с солью зелень кинзы, чеснок, хмели-сунели, молотые семена кинзы, нарезанный стручковый перец и тщательно перемешать.

Виноградно-ореховый соус

500 г винограда, 100 г грецких орехов, 3 зубчика чеснока, зелень кинзы, стручковый перец, соль

Неспелый зеленый виноград размять деревянной ложкой, выжать сок. Постепенно подливая воду, добавить истолченные с солью грецкие орехи, зелень кинзы, чеснок и стручковый перец. Тщательно перемешать и варить 3–4 мин. Подавать холодным.

Оливковый соус

30 г муки, 30 г сливочного масла, 150 г оливок, 400 мл рыбного бульона, 1 ст. л. лимонного сока, зелень петрушки, укропа и сельдерея, соль

Муку слегка обжарить на сливочном масле, развести рыбным бульоном, непрерывно помешивая, и довести до кипения. Добавить измельченные оливки, снова довести до кипения. Заправить рубленой зеленью, влить сок лимона, посолить.

Соус с горчицей и чесноком

100 мл оливкового масла, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. дижонской горчицы, 50 мл красного винного уксуса, 30 г сахара, соль

Натереть салатницу изнутри чесноком. Выложить горчицу, сахар, взболтать с винным уксусом и оливковым маслом, приправить.

Абрикосовый соус

500 г абрикосов, 300 мл белого винного уксуса, 250 г коричневого сахара, 1 апельсин, корица, гвоздика, имбирь

Абрикосы разрезать пополам. Имбирь и апельсин очистить и мелко нарезать. Сахар и уксус подогреть на слабом огне, добавить апельсин, имбирь, корицу, гвоздику, абрикосы и варить, прикрыв крышкой, на медленном огне 30 мин. Охладить.

Соус чили

500 г помидоров, 5 стручков перца чили, 3 зубчика чеснока, 150 мл красного сухого вина, 100 г жидкого меда, 1 ч. л. горчицы, орегано, молотый черный перец, соль

Чили замочить в холодной воде на 20 мин, очистить от черенков, удалить семечки, очень мелко нарезать. Помидоры разрезать на 4 части и запекать в разогретой духовке 50–60 мин. Охладить, очистить от кожуры, мелко порубить, добавить чили, красное вино и чеснок. Еще раз все измельчить, добавить мед, орегано, горчицу, посолить и поперчить. На слабом огне довести до кипения и кипятить, помешивая, до загустения.

Вина, добавленные в соусы, улучшают их вкус. Для белых соусов следует брать белое столовое вино, для красных – мадеру или портвейн.

Соус тапенад

350 г маслин, 200 г анчоусов, 50 г каперсов, 2 зубчика чеснока, 50 мл темного рома, 30 мл оливкового масла, молотый черный перец, соль

Измельчить в блендере до однородной массы маслины, анчоусы, каперсы и чеснок, посолить и поперчить. Влить тонкой струйкой оливковое масло и ром, перемешать.

Соус с хреном и сметаной

1 ст. л. муки, 2 ст. л. тертого хрена, 100 г сметаны, 2 ст. л. уксуса, 2 ст. л. бульона, 2 ст. л. сливочного масла, лавровый лист, молотый черный перец, соль по вкусу

Столовую ложку муки поджарить в таком же количестве масла, развести горячим бульоном, добавить сметану и варить на медленном огне 5—10 мин. В кастрюлю или на сковороду положить сливочное масло и тертый хрен и слегка прожарить. Затем влить немного уксуса и бульон, положить лавровый лист, поперчить, посолить и выпарить жидкость. Добавить в соус, прокипятить, положить кусочек сливочного масла и размешать.

Соус с карри

500 мл кефира, 50 г сметаны, 50 г майонеза, 2 зубчика чеснока, 20 мл уксуса, соль, молотый черный перец, карри по вкусу

Соединить кефир, сметану, майонез, уксус, измельченный чеснок, специи и тщательно перемешать.

Горчично-медовый соус

50 г сметаны, 50 г майонеза, 50 г дижонской горчицы, 30 г меда, 1 зубчик чеснока, 20 мл лимонного сока, 25 мл оливкового масла, соль, молотый белый перец по вкусу

Соединить сметану, майонез, горчицу, мед, измельченный чеснок, лимонный сок, оливковое масло, специи, перемешать до однородности.

Мед смягчает вкус горчицы и придает ей особую пикантность.

Пикантный чесночный соус

100 мл натурального йогурта, шнитт-лук, чеснок, горчица, зелень петрушки, соль, молотый черный перец по вкусу

Чеснок пропустить через пресс, перемешать с рубленой зеленью, горчицей, залить йогуртом, посолить, поперчить и перемешать.

Острый турецкий соус

2 луковицы, 20 г томатной пасты, 1 болгарский перец, 50 мл оливкового масла, соль, молотый красный и черный перец, кориандр, зелень кинзы, зелень укропа, лимонный сок по вкусу

Овощи и зелень измельчить, добавить томатную пасту, оливковое масло, лимонный сок, специи, перемешать до однородности.

Томатный соус

250 мл мясного бульона, 150 г томатной пасты, 20 г муки, 1 морковь, 1 луковица, чеснок, зелень петрушки, сливочное масло, соль, молотый черный перец по вкусу

Овощи нарезать, обжарить с мукой на сливочном масле, добавить томатную пасту, развести бульоном и проварить на медленном огне 10 мин. Положить зелень, соль и специи, тщательно перемешать и процедить.

Солить соус до заправки томатной пастой не рекомендуется, так как она сама по себе может быть соленой.

Йогуртовый соус с сыром с плесенью

100 мл натурального йогурта, 80 г сыра с плесенью, 30 мл белого сухого вина, мускатный орех, красный острый перец по вкусу

Соединить йогурт, вино, добавить тертый сыр, мускатный орех, поперчить, перемешать до однородности.

Соус из йогурта с огурцом

50 мл несладкого нежирного йогурта, 15 мл растительного масла, 1 огурец, 1 зубчик чеснока, зелень петрушки, молотый черный и красный перец, соль по вкусу

Огурец натереть на мелкой терке, отжать, посолить, поперчить, соединить с толченым чесноком и рубленой петрушкой, влить йогурт, масло, перемешать до однородности.

Соус из йогурта с оливковым маслом

200 мл натурального йогурта, 60 мл оливкового масла, 50 мл лимонного сока, 15 мл бальзамического уксуса, зелень петрушки, соль, молотый черный перец по вкусу

Крупно порубить зелень, соединить с йогуртом, лимонным соком, оливковым маслом, уксусом и специями, перемешать.

Для пикантности можно добавить горчицу, корнишоны или анчоусы.

Йогуртовый соус с брынзой

250 мл натурального йогурта, 200 г брынзы, 2 зубчика чеснока, 75 мл растительного масла, мята, молотый черный перец, соль по вкусу

Пропустить чеснок через пресс, добавить измельченную мяту, раскрошенную брынзу, йогурт, масло, поперчить и посолить, перемешать.

Оливковый соус

200 мл натурального йогурта, 100 г оливок, 1 помидор, 1 зубчик чеснока, зеленый лук, молотый черный перец, соль по вкусу

Соединить измельченные овощи, посолить и поперчить, залить йогуртом, перемешать.

Соус с зирой

150 мл натурального йогурта, зира, паприка, молотый черный перец, соль по вкусу

Специи смешать, залить йогуртом.

Йогуртовый соус с укропом

150 мл натурального йогурта, 25 г укропа, 10 г горчицы, соль по вкусу

Укроп измельчить, посолить, соединить с йогуртом и горчицей.

Пряный соус

150 мл натурального йогурта, горчица, зелень петрушки, зелень эстрагона, пряная соль по вкусу

Зелень измельчить, добавить специи, перемешать с йогуртом.

Соус Тартар

150 мл натурального йогурта, 20 г маринованных огурцов, 20 г горчицы, зелень петрушки, соль по вкусу

Зелень и огурцы измельчить, посолить, добавить горчицу, перемешать с йогуртом.

Горчичный соус

150 мл натурального йогурта, 10 г горчицы, 5 горошин душистого перца, 10 г молотого черного перца

Специи измельчить, соединить с йогуртом и горчицей.

соус «Карибский»

2 стручка острого перца, 150 мл сока лайма, 1 ст. л. морской соли

Из острого перца удалить семена и перегородки, мелко нарезать, добавить сок лайма и соль, настаивать в холоде 4 дня.

Медово-горчичный соус

400 мл растительного масла, 100 мл лимонного сока, 1 ст. л. дижонской горчицы, 1 зубчик чеснока, 3 ч. л. соевого соуса, ½ ч. л. меда, 2 ч. л. соли, 1 ч. л. молотого черного перца

Чеснок пропустить через пресс, соединить с растительным маслом, лимонным соком, горчицей, соевым соусом, медом и специями, взбить до однородности.

Соус с корнишонами

150 мл натурального йогурта, 20 г томатной пасты, 30 г маринованных корнишонов, сахар, соль по вкусу

Корнишоны измельчить, соединить с йогуртом и томатной пастой, добавить соль и сахар, перемешать.

Соус сметанный с хреном

2 яйца, 250 г сметаны, 1 лимон, 4 ст. л. тертого хрена, сахар, соль, зелень петрушки по вкусу

Взбить сметану с желтками, добавить хрен, соль, сахар, лимонный сок и мелко нарубленную зелень, взбить до однородности.

Острый соус с зеленью

50 мл лимонного сока, 50 мл растительного масла, 2 зубчика чеснока, зелень петрушки, тмин, соль, молотый красный перец по вкусу

Соединить лимонный сок, измельченные чеснок и зелень, добавить специи и растительное масло, перемешать, настаивать 10 минут.

Острый сладкий соус

500 г сухого болгарского перца, 2 стручка острого красного перца, 1–2 зубчика чеснока, 125 мл оливкового масла

Измельчить и смешать болгарский перец, чеснок, острый перец, добавить оливковое масло, перемешать.

Зеленый соус

300 г зелени кинзы, 5–6 зубчиков чеснока, 5 острых красных перцев, кардамон, кумин, черный перец по вкусу

Соединить свежемолотые специи, добавить зелень и чеснок, измельчить в блендере. Настаивать 12 ч при комнатной температуре.

Чтобы соус лучше хранился, можно добавить в него 1–2 ст. л. оливкового масла.

Чатни

250 г зелени кинзы, 100 г листьев мяты, 3 острых перца, 3 зубчика чеснока, сок ½ лимона, 2 ч. л. меда

Овощи и зелень измельчить, добавить лимонный сок и мед, взбить до однородности.

Если соус слишком густой, можно добавить в него 50 мл воды.

Пряный йогуртовый соус

150 мл натурального йогурта, имбирь, зира, куркума, кориандр, корица, молотый черный перец по вкусу

Соединить измельченные специи, залить йогуртом и перемешать.

Любому йогуртовому соусу нужно дать настояться после приготовления пару часов в холодильнике – это позволит раскрыться оттенкам вкуса и ароматам.

Соус с болгарским перцем и чесноком

500 г болгарского перца, 1 головка чеснока, 1 острый перец, 1 ч. л. соли

Пропустить стручки перца и чеснок через мясорубку, посолить, перемешать.

Татарский соус

200 г майонеза, 1 ст. л. тертого хрена, 2 маринованных огурца, 1 луковица, зелень петрушки по вкусу

Смешать хрен, измельченные лук, огурец и зелень, добавить майонез, перемешать.

Андалузский соус

200 г майонеза, 100 г кетчупа, 20 мл коньяка, 1 луковица, лимонный сок, молотый красный перец по вкусу

Лук измельчить, соединить с майонезом и кетчупом, добавить коньяк и лимонный сок, поперчить, перемешать.

Зеленая аджика

3 кг острого перца, 200 г чеснока, 30 мл уксуса, 2 пучка сельдерея, 2 пучка кинзы, 1 пучок укропа, кориандр, соль по вкусу

Стручки перца и чеснок пропустить через мясорубку, добавить зелень, еще дважды пропустить через мясорубку, посолить, приправить кориандром, влить уксус и перемешать.

Цацики

500 г натурального йогурта, 1–2 огурца, 3 зубчика чеснока, оливковое масло, лимонный сок, молотый черный перец, соль по вкусу

Огурцы без семян натереть на крупной терке, посолить, отжать. Добавить измельченный чеснок, оливковое масло, лимонный сок, йогурт, посолить и поперчить. Настаивать 2 часа.

В цацики можно добавить также маслины, укроп, петрушку, мяту.

Грибной соус с хреном

400 г шампиньонов, 4 ст. л. тертого хрена, 100 г майонеза, 100 г сметаны, соль, молотый черный перец по вкусу

Грибы отварить, мелко нарезать, добавить хрен, майонез, сметану, посолить и поперчить.

Майонез можно заменить сметаной, добавив в нее растертый желток сваренного вкрутую яйца и чайную ложку горчицы.

Свекольный соус

1 свекла, 100 г сметаны, 100 г майонеза, 1 луковица, 2 ст. л. тертого хрена, 1 маринованный огурец

Свеклу отварить, натереть на мелкой терке. Добавить измельченный лук, тертый хрен и мелко нарезанный огурец, перемешать со сметаной и майонезом.

Томатный соус с петрушкой

200 г кетчупа, 50 мл растительного масла, 2 зубчика чеснока, зелень петрушки, соль, молотый черный перец по вкусу

Зелень и чеснок измельчить, добавить специи, кетчуп и растительное масло, тщательно перемешать.

Оливково-чесночный соус

200 г майонеза, 100 г оливок, 2 зубчика чеснока, лимонный сок, соль, молотый черный перец по вкусу

Оливки и чеснок измельчить, добавить специи, майонез и лимонный сок, тщательно перемешать.

Соус «Нежный»

200 г майонеза, 100 г твердого сыра, 100 г сметаны, 2 ч. л. тертого хрена, зелень укропа, соль, молотый черный перец по вкусу

Сыр натереть, смешать с хреном, измельченной зеленью, добавить майонез, сметану и специи, тщательно перемешать.

Соус с кинзой

50 г майонеза, 50 мл кефира, 25 г сметаны, 2 зубчика чеснока, зелень кинзы и базилика, молотый черный перец по вкусу

Зелень и чеснок измельчить, добавить специи, кефир, майонез и сметану, тщательно перемешать.

Польский соус

150 г сливочного масла, 4 яйца, зелень петрушки, лимонный сок по вкусу

Масло растопить, добавить мелко нарубленные вареные яйца, измельченную зелень, лимонный сок, тщательно перемешать.

Чесночный соус на кефире

2 яйца, 100 мл кефира, 50 мл растительного масла, 3 зубчика чеснока, лимонный сок, соль, молотый черный перец по вкусу

Соединить вареные яйца, толченый чеснок, лимонный сок, специи, взбить до однородности, вливая тонкой струйкой растительное масло. Подавать, заправив кефиром.

Айоли

4 зубчика чеснока, 1 яйцо, 200 мл растительного масла, 10 мл воды, лимонный сок по вкусу

Растолочь чеснок, добавить желток, растительное масло, кипяченую холодную воду, лимонный сок, взбить до однородности.

Для приготовления как основных блюд, так и соусов можно использовать ароматизированную соль. Она придаст блюдам особый аромат и вкус.

Разотрите приправы – например, семена фенхеля, цедру лимона, ваниль, лаванду, розмарин, тимьян, имбирь – в ступке или измельчите в кофемолке. Если вы используете свежий имбирь или перец чили, их нужно сначала нарезать и прогреть в духовке, чтобы они подсохли немного, иначе соль получится влажной.

Соус с плавленым сыром

1 плавленый сырок, 2 зубчика чеснока, майонез по вкусу

Натереть на мелкой терке плавленый сырок, добавить пропущенный через пресс чеснок и майонез, перемешать.

Брусничный соус

100 г плавленого сыра, 50 г сметаны, 100 г брусники, сахар, соль по вкусу

Смешать плавленый сыр, сметану, бруснику, добавить соль и сахар, тщательно перемешать.

Индийский соус

200 г крыжовника, 3–4 зубчика чеснока, грецкие орехи, имбирь, сахар, соль по вкусу

Крыжовник и орехи измельчить, добавить толченый чеснок, сахар, соль, имбирь, тщательно перемешать.

Рубленая свежая зелень, смешанная с солью, стоит в холодильнике 2–3 месяца. А в бутылочках с уксусом она сохраняет аромат гораздо дольше – больше года.

Мятный соус

50 г листьев мяты, 50 г сахара, 20 мл уксуса, 100 мл воды

Мяту порубить, добавить сахар, уксус и воду. Настаивать 2 часа.

Айвар

1 кг болгарского перца, 500 г баклажанов, 2 луковицы, 5 зубчиков чеснока, 2 перца чили, 250 мл растительного масла, 150 мл винного уксуса, 20 г сахара, соль, молотый черный перец по вкусу

Испечь баклажаны и болгарский перец, очистить от кожуры и семян. Лук нарезать соломкой и спассеровать. Перец, баклажаны, острый перец, лук и чеснок пропустить через мясорубку, добавить растительное масло, уксус, сахар, посолить, поперчить, перемешать, довести до кипения, варить 10 минут.

Красный табаско

6 стручков перца чили, 4 помидора, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 50 мл оливкового масла, 20 мл уксуса, зелень петрушки, соль, молотый черный перец по вкусу

Стручки перца чили разрезать пополам, удалить семена, перегородки и плодоножки. Мелко нарезать и, залив кипятком, настаивать 30 минут. Помидоры очистить от кожуры, нарезать, добавить лук и чеснок и измельчить в блендере, добавить перец чили с небольшим количеством воды. Варить в разогретом оливковом масле до загустения, добавив рубленую зелень петрушки. Влить уксус, приправить солью и перцем.

Красный табаско уже полтора века считается лидером среди острых, обжигающих соусов.

Майонез с джемом

100 г майонеза, 100 г яблочного джема, 100 г тертого хрена

Смешать майонез, джем и хрен. Настаивать 2 часа.

Зеленый табаско

6 стручков перца халапеньо, винный уксус, чеснок, соль по вкусу

Перец очистить от семян, измельчить в блендере. Залить винным уксусом так, чтобы он покрывал перец на три четверти. Посолить, добавить чеснок, слегка взбить в блендере. Довести до кипения, варить на медленном огне, постоянно помешивая, в течение часа. Охладить и снова взбить в блендере.

Зеленый табаско готовится из зеленых перчиков халапеньо. По вкусу он гораздо мягче красного.

Грибной соус с луком-шалотом

200 г шампиньонов, 2 лука-шалота, 600 мл овощного или рыбного бульона, 75 г сливочного масла, 25 г муки, молотый черный перец, соль, зелень петрушки по вкусу

Муку обжарить на сливочном масле, добавить горячий бульон и варить 1 ч, посолить, процедить. Лук-шалот мелко нарезать, добавить нарезанные пластинками грибы, тушить на сливочном масле 2 мин, влить мучной соус, перемешать, довести до кипения, положить рубленую зелень, поперчить, посолить, заправить сливочным маслом.

Петрушку и сельдерей можно сохранить свежими не менее 4 месяцев, если их пересыпать сухим песком, завернуть в полиэтиленовый пакет и убрать в темное прохладное место.

Классический грибной соус

100 г сушеных грибов, 60 г муки, 1 луковица, 100 г сливочного масла, соль по вкусу

Грибы замочить на 6 ч, затем отварить в течение часа, не добавляя соли. Бульон процедить, грибы мелко нарезать. На сливочном масле спассеровать муку до светло-коричневого цвета, влить горячий бульон, проварить 20 мин на медленном огне. Лук мелко нарезать, обжарить, добавить грибы, протушить, соединить с мукой, посолить и поперчить, прокипятить.

Аджика

500 г острого перца, 100 г чеснока, 100 г грецких орехов, кориандр, зелень кинзы, соль по вкусу

Измельчить перец, чеснок, орехи и кориандр, добавить мелко нарезанную зелень, посолить и тщательно перемешать. Настаивать 3 дня.

Аджика – отличное противомикробное средство, она расширяет сосуды и стимулирует кровообращение.

Сальса

3 помидора, 1 луковица, 1 перец чили, 2 зубчика чеснока, зелень кинзы, соль по вкусу

Овощи измельчить, обжарить в течение 10 мин. Добавить кинзу и соль, слегка взбить в блендере.

Консистенция соуса не должна быть слишком однородной.

Грибной соус с базиликом

400 г грибов, 2 луковицы, 30 мл сливок, базилик, 1 ст. л. растительного масла, соль, молотый черный перец по вкусу

Лук мелко нарезать и обжарить на масле, добавить мелко нарезанные грибы и обжарить до выпаривания жидкости, приправить солью и перцем, влить сливки, добавить измельченный базилик, проварить до загустения.

Грибной соус с укропом

200 г шампиньонов, 2 луковицы, 75 г муки, 50 г сливочного масла, 50 г сметаны, зелень укропа, молотый черный перец, соль по вкусу

Грибы мелко нарезать и поджарить на сливочном масле до полуготовности, добавить муку, поперчить, посолить, перемешать, обжаривать 5 мин, помешивая. Добавить сметану и рубленый лук, тушить под крышкой в течение 5 мин, положить рубленую зелень, перемешать.

Пикантный сливочный соус

200 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, 50 мл сливок, 1 яйцо, 2 ст. л. винного уксуса, 1 ч. л. сахара, 1 луковица, чеснок, лавровый лист, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу

Соединить растительное масло, уксус, сахар, толченый чеснок, мелко нарезанный лук, лавровый лист, перец, соль, прокипятить в закрытой посуде. Сырой желток соединить со сливочным маслом и сливками. Подогреть, непрерывно помешивая (до кипения не доводить), добавить в соус, процедить, приправить мелко нарезанной зеленью петрушки.

Грибной соус с луком

300 г шампиньонов, 3 луковицы, 300 мл сливок, 100 мл растительного масла, 100 г сметаны, молотый черный перец, соль по вкусу

Лук мелко нарезать, обжарить до мягкости, добавить мелко нарезанные грибы, жарить 20 мин, дать остыть. Добавить сметану, 150 мл сливок, измельчить в блендере. Влить, помешивая, оставшиеся сливки, приправить солью и перцем, на медленном огне довести до кипения.

Грибной соус с молоком

100 г сушеных белых грибов, 200 мл молока, 2 луковицы, 50 г муки, 50 мл растительного масла, соль, молотый черный перец по вкусу

Грибы замочить в кипяченой теплой воде на 20 мин, воду слить. Грибы нарезать, обжарить с измельченным луком. Всыпать муку, перемешать, жарить в течение минуты. Влить молоко, приправить солью и перцем, перемешать, довести до кипения.

Грибной соус с вином

400 мл мясного бульона, 400 мл грибного бульона, 150 мл сухого красного вина, 100 г маргарина, 50 г муки, 50 г сливочного масла, 1 луковица, соль, молотый черный перец по вкусу

Соединить мясной и грибной бульоны, довести до кипения. На маргарине спассеровать муку, влить горячий бульон, добавить мелко нарезанный и обжаренный лук, поперчить, посолить, варить 15 мин. Протереть через сито, влить вино и довести до кипения. Подавать, заправив сливочным маслом.

Грибной бульон будет более ароматным, если использовать грибы разного размера. Крупные придают бульону вкус и цвет, а мелкие аромат.

Грибной соус с помидорами

100 г сушеных грибов, 2 помидора, 1 луковица, 200 г сметаны, 50 г сливочного масла, 20 г муки, сахар, соль, молотый черный перец по вкусу

Грибы отварить и мелко нарезать, бульон процедить. Лук нарезать полукольцами, обжарить на сливочном масле, добавить грибы, муку, перемешать и слегка обжарить. Влить горячий грибной бульон, добавить натертые на мелкой терке помидоры, посолить и поперчить. Варить, помешивая, 15 мин. Добавить сахар и сметану, проварить 5 минут.

Чесночно-грибной соус

150 г грибов, 75 мл растительного масла, ½ ч. л. уксуса, 2 зубчика чеснока, лавровый лист, молотый черный перец, соль по вкусу

Свежие грибы отварить и мелко нарезать. Грибной бульон процедить. Грибы соединить с толченым чесноком и растительным маслом, влить бульон, перемешать. Добавить уксус, перец, соль и лавровый лист, размешать.

Чеснок нужно применять осторожно, так как он может перебить свойственный блюду вкус и запах.

Молочный соус с орехами

2 яйца, 200 мл молока, 50 мл мясного бульона, 20 г сливочного масла, грецкие орехи, соль, душистый перец по вкусу

Смешать желтки с холодным молоком и, непрерывно помешивая, варить на водяной бане до загустения. Добавить бульон, измельченные орехи, соль, перец и сливочное масло, тщательно перемешать.

Клюквенный соус

500 г свежей или замороженной клюквы, 200 г сахара, 1 апельсин (сок и цедра), ¼ ч. л. мускатного ореха, ¼ ч. л. молотого душистого перца, 50 мл воды

В сотейник поместить клюкву, сахар, специи и воду. Апельсин ошпарить, просушить, снять тонкими полосками цедру и выдавить сок. Цедру дополнительно измельчить и отправить к соусу. На среднем огне, постоянно помешивая, довести до кипения. Уменьшить огонь и варить 8–9 мин, время от времени помешивая. Добавить апельсиновый сок, довести до кипения, хорошо перемешать и выключить. Соус взбить блендером и протереть через сито. Кожуру, которая останется в сите, выбросить. Подавать теплым или холодным. Хранится в холодильнике до 1 месяца. Можно замораживать.

Клюквенный соус с имбирем

250 г свежей клюквы, 120 г сахара, 60 мл воды, 60 мл апельсинового сока, 2 ч. л. свежего имбиря, 2 ч. л. апельсиновой цедры

Имбирь мелко натереть. Выжать сок и натереть цедру апельсина. Все ингредиенты перемешать в кастрюле и готовить на среднем огне, пока ягоды не начнут лопаться, то есть около 10 мин. Выключить огонь, снять пену и остудить до комнатной температуры.

Уваривать клюквенный соус необходимо в эмалированной емкости, чтобы кислая составляющая ягоды (кислота) не могла «контактировать» с металлом и вырабатывать вредное вещество. Также запрещается для использования алюминиевая посуда!

Острый соус с яблоками

100 г майонеза, 50 г кислых яблок, 40 мл яблочного сока, молотый красный перец, соль по вкусу

Соединить майонез, мелко нарезанные яблоки, сок и специи, тщательно перемешать.

Яичный соус

700 г сливочного масла, 8 яиц, 2 г лимонной кислоты, зелень петрушки, соль, молотый черный перец по вкусу

Яйца отварить и мелко порубить. Соединить с растопленным сливочным маслом, посолить, поперчить, добавить лимонную кислоту и рубленую зелень, тщательно перемешать.

Классический соус винегрет

300 мл оливкового масла, 100 мл винного уксуса, дижонская горчица, соль, молотый черный перец по вкусу

Соединить оливковое масло, уксус, горчицу, соль и перец, хорошо взболтать.

Этот соус можно приготовить несколько иначе. В миску положить ½ ч. л. соли и щепотку черного перца, добавить 2 ст. л. уксуса и перемешать все до растворения соли. Влить 6 ст. л. оливкового масла и взбить смесь вилкой. В результате получится менее прозрачный, но более густой соус.

Вместо винного уксуса можно использовать белое сухое вино, лимонный сок (особенно при подаче с отварными креветками), ягодный или яблочный уксус.

Приправы

Приправы – добавки, улучшающие вкус блюда. Некоторые из приправ добавляют в пищу в самом начале приготовления, другие – уже в готовое блюдо, так как при тепловой обработке они теряют свои ароматические свойства. Важно добавлять приправы умеренно, чтобы они не перебивали вкус основных ингредиентов.

Базилик – травянистое растение с прекрасным ароматом и резко выраженным вкусом. Свежие и высушенные листья и цветки базилика применяют при приготовлении различных национальных блюд в греческой, французской, итальянской и закавказской кухнях. Как приправу его добавляют в салаты, мясные и рыбные блюда, а также – для ароматизации – в овощные консервы, соления, колбасы, копчености.

Базилик отлично дополняет овощные блюда из бобов, томатов, шпината и квашеной капусты. Несколько свежих листиков базилика, помещенных в уксус, значительно улучшают его аромат. Измельченные листья добавляют также в творог, масло, омлеты и салат из крабов. Сушеные листья вместе с розмарином иногда используют вместо перца.

> *Свойства базилика проявляются в блюдах постепенно: сначала он дает горчинку, а затем сладковатый привкус.*

Базилик быстро увядает, а при длительной тепловой обработке частично теряет аромат, поэтому в блюдо его добавляют в последнюю минуту или непосредственно перед подачей.

Ваниль на вкус горькая, поэтому перед употреблением ее тщательно растирают в порошок в фарфоровой ступке вместе с сахарной пудрой. Для обсыпки кондитерских изделий можно использовать сахар, с которым в одной банке хранилась неразмолотая ваниль: своим запахом она достаточно быстро пропитает весь сахар.

В тесто ваниль вводят непосредственно перед тепловой обработкой; в пудинги, суфле, компоты, варенье – сразу после их приготовления, как и в холодные блюда. Бисквиты и торты пропитывают ванильным сиропом уже после приготовления. Ваниль добавляют также в кисели, компоты, муссы.

Употребляют ваниль в малых количествах. Сладкий

запах ванили обманчив: стоит переборщить, и блюдо станет горьким.

Ванильный сахар – душистый сахар (2 стручка ванили на 500 г сахара). Такая смесь хранится в течение недели в плотно закрытых контейнерах, а затем стручки вынимают. Ароматный сахар используют в выпечке, а также для украшения фруктов, десертов.

Гвоздика – это высушенные нераскрывшиеся цветочные почки (бутоны) тропического гвоздичного дерева. Гвоздика обладает жгучим вкусом и своеобразным сильным ароматом. В молотом виде она быстро теряет свои качества и мало пригодна для употребления. Для того чтобы определить качество гвоздики, ее нужно с силой бросить в воду: качественная пряность должна тонуть или плавать вертикально, шляпкой вверх; гвоздика же низкого качества плавает горизонтально.

В кулинарии гвоздика применяется для приготовления маринадов, сладких блюд (самостоятельно или в смеси с корицей). В смеси с черным перцем ее добавляют в тушеное мясо, блюда из баранины, в мясной фарш и бульоны, а также в соусы, подаваемые к домашней птице (куры, индейки). Для усиления жгучего качества пряности можно использовать только черешки.

Гвоздика передает вкус и аромат одинаково хорошо как горячим, так и холодным блюдам, но при повышенной температуре аромат быстро улетучивается. Поэтому чем более тонкий аромат необходимо получить, тем позже следует закладывать гвоздику.

Ни в коем случае нельзя добавлять ее в блюда с длительной тепловой обработкой, например в плов.

Горчица – одна из самых популярных приправ немецкой и русской кухни. Русская горчица отличается особенной остротой, тогда как в большинстве европейских стран предпочитают менее острую, иногда почти сладкую горчицу, с большим количеством добавок.

Горчица служит своеобразным защитным покрытием при приготовлении мяса домашней птицы, телятины и рыбы: она не только предотвращает вытекание сока, но и ароматизирует блюдо.

Горчица (горчичный порошок) используется как приправа прежде всего к мясным блюдам, а также как ингредиент майонеза. Кроме того, существуют многочисленные рецепты маринадов, в состав которых входят и целые семена, и горчичный

порошок.

Горчицу нужно хранить в темном месте, иначе она потеряет свой вкус и аромат.

Русская горчица – самая острая, крепкая приправа из горчичного порошка, с добавлением уксуса.

Дижонскаягорчица – самая знаменитая в Европе. Во Франции выпускается более 20 сортов дижонской горчицы, один из популярных – горчица с белым вином.

Баварская горчица изготавливается из горчичных зерен грубого помола, имеет карамельный привкус.

Американская горчица – самый жидкий вид горчицы, готовится из семян белой горчицы с большим количеством сахара.

Фруктовая горчица популярна в Италии. Это крупные куски фруктов (яблок, лимонов, апельсинов, мандаринов, груш), приготовленные в остром соусе из порошковой горчицы, белого вина, меда и специй. Такая приправа прекрасно дополняет мясное рагу.

Медовая горчица делается с добавлением меда.

Имбирь уже более 2000 лет известен как пряность, лекарство и лечебное средство. Первые упоминания о нем содержатся в древнекитайских трактатах, в частности в работах Конфуция. На санскрите имбирь называют «вишвабхесадж», что значит «универсальное лекарство».

В кулинарии имбирь применяется в свежем, сушеном и консервированном виде (в сиропе), кусочками или молотый. Острый на вкус, корень этого растения относится к разряду «горячих специй», возбуждающих аппетит и улучшающих кровоснабжение. Порошок имбиря хорош в соусах и супах, тогда как в рецептах мясных блюд часто встречается сам корень. В блюда из мяса и птицы имбирь кладут за 15 мин до готовности, в соусы – после их приготовления, в сладкие блюда и напитки – за 2 мин до снятия с огня, а в тесто – во время замешивания.

Также имбирь – прекрасное болеутоляющее и противовоспалительное средство.

Кардамон – незрелые высушенные плоды тропического растения с тонким пряным ароматом и слегка острым камфарным вкусом. В качестве пряности используют высушенные семена, которые лучше всего извлекать из капсулы перед самым употреблением.

Кардамон входит в традиционные пряные смеси, его добавляют в кофе, чай, в выпечку, мясные блюда, подливы и соусы. В сочетании с красным перцем им приправляют жареную

рыбу, с кайенским перцем – запеченную рыбу и другие морепродукты, с майораном – заливное из рыбы.

Из-за своих жгучих свойств пряность требует осторожного обраще-ния. Нормой считается добавление в выпечку 0,3–0,5 г молотых семян на одну порцию, в жидкие блюда – в 2 раза меньше, за 3–5 мин до готовности.

Карри – это смесь пряностей на основе корня куркумы. Куркума обладает великолепным запахом, но невыразительным вкусом, поэтому его делают более ярким, дополняя другими компонентами (иногда в смесь входит до 24 пряностей). Карри бывает острой и неострой, но в ней обязательно должны присутствовать лист карри, порошок корня куркумы, кориандр и красный перец. Применяют карри для того, чтобы ароматизировать и придать приятный цвет рису, мясу, овощам.

Корень куркумы обладает острым горьким вкусом и сильным мускусным запахом, в котором угадываются ароматы кориандра, укропа, петрушки, корицы и гвоздики.

Западная кухня практически не использует куркуму, хотя она и входит в некоторые пряные смеси (например, в карри) и применяется для придания ярко-желтого цвета горчице. Англичане (испытавшие сильное индийское влияние) добавляют куркуму в овощные и мясные блюда, соусы. Американцы окрашивают куркумой ликеры, маринады, масло, сыры. В тайской кухне широко известна «белая куркума». Ее белые, чуть острые корни едят сырыми, а цветки отваривают и подают с рыбным соусом.

Корень хрена обладает острым запахом. Вкус его сначала сладковатый, затем острый и жгучий. В нарезанном или тертом виде хрен добавляют к квашеной капусте, при мариновании и солении огурцов, красной свеклы, к мясным и рыбным блюдам. Остроту хрена можно уменьшить, добавив сметану и яблоки, сахар, лимонный сок.

Хрен мелко натереть и залить кипятком. Добавить очищенные и натертые на крупной терке яблоки, столовую ложку сахара, кислое молоко, столовый уксус и соль по вкусу. Перемешать.

Кориандр – однолетнее травянистое растение семейства зонтичных. В кулинарии используются молодые листья кориандра **(кинза)** и его семена, причем это две совершенно разные специи с разным вкусом, запахом и применением. Кинза –

прекрасный компонент для салатов, соусов, супов, ароматное дополнение к мясным и рыбным блюдам, шашлыкам и кебабам, бутербродам. Семена кориандра используют для ароматизации хлеба и кондитерских изделий, сыра, для мясных блюд, колбас, кушаний из краснокочанной и савойской капусты, соусов, супов, выпечки.

На Востоке кориандр часто включали в различные сласти – например, популярные на восточных базарах засахаренные семена кориандра сочетали в себе сладость и пряную жгучесть.

Корица – высушенная кора молодых побегов вечнозеленого коричного дерева. Она обладает сладковатым и очень нежным ароматом, поэтому ее добавляют в печенья, кексы, куличи, пряники, сладкие пироги с фруктовой начинкой, а также в сладкие пловы, компоты, варенья, муссы, желе и творожные пасты, фруктовые и некоторые овощные салаты. Корица хорошо сочетается со шпинатом, морковью, красной капустой и молочной кукурузой, а также с блюдами из яблок, айвы и груш.

Эта пряность особенно популярна в восточной, индийской и китайской кухнях, где ею приправляют блюда из домашней птицы и баранины, пловы. Корица входит в состав разнообразных смесей сухих пряностей: карри, ереванская смесь, сухие духи, а также в смеси для фруктовых, грибных и мясных маринадов. Ею ароматизируют ликеры, пунши, гроги.

> *В Украине корицу традиционно применяли при мариновании огурцов и засолке арбузов. В России с корицей готовили молочные супы, оладьи, каши и заливную рыбу, а в Беларуси ею сдабривали моченую бруснику.*

Лаванда – ароматное растение, которое широко применяется в кулинарии. Высушенные цветки добавляют к тушеной баранине, салатам и желе. Также ими, например, очень хорошо натирать курицу и индейку перед жаркой.

Лаванда хорошо переносит тепловую обработку и долго «отдает» аромат, поэтому ее лучше класть в начале или в середине процесса приготовления блюда.

> *При копчении рыбы сухие соцветия лаванды вместе с ягодами можжевельника добавляют к тлеющим опилкам.*

Лавровыйлист незаменим для маринадов, бульонов и заливной рыбы, соусов и супов, вареного мяса. Он может вариться вместе с основным продуктом, но желательно не очень долго. В первые блюда лавровый лист кладут за 5 мин до

готовности, во вторые – за 10 мин, а затем вынимают.

Как пряность используются свежие и высушенные листья лавра, а также плоды (семена) и лавровый порошок, представляющий собой концентрированный экстракт эфирных масел лавра.

Даже при длительном и неправильном хранении лавровый лист не теряет своих качеств.

Лимонное сорго (лемонграсс, цитронелла, цимбопогон, лимонная трава) распространено в азиатской и карибской кухнях. Отличается интенсивным лимонно-лаймовым ароматом, но не имеет кислинки.

Растение используют в свежем и сушеном виде. Со свежих стеблей удаляют наружные листья и оставляют только нижнюю, белую часть. Сушеные стебли перед применением надо немного истолочь, чтобы выделилось больше эфирных масел – соответственно аромата. Лимонную траву кладут в супы, рагу, карри, в блюда из рыбы и морепродуктов, из курицы, говядины и свинины, а после приготовления вынимают.

Майоран можно добавлять в любые блюда для придания аромата. Вкус этого растения напоминает сочетание мяты и перца. Он используется в качестве приправы к мясным блюдам, супам, салатам, напиткам. Им можно заменить перец и другие пряности. Уксус, настоянный на листьях майорана в течение 5–7 суток, приобретает приятный запах, его хорошо использовать для заправки салатов. Майоран улучшает вкус соленых и маринованных овощей. Его часто добавляют в тяжелые жирные блюда и колбасы, поскольку он обладает свойством облегчать пищеварение. Майоран также незаменим во многих овощных блюдах, главным образом из тяжелых овощей – бобовых и капусты.

Сильный аромат майорана требует такого же сильного соседства. Интересно его сочетание с базиликом, тимьяном и шалфеем, мускатным орехом и гвоздикой, лавровым листом, душистым и черным перцем, тмином.

Однако такие пряности нужно использовать осторожно, чтобы не испортить вкус блюда.

Мускатный орех – высушенные семена плодов мускатного дерева. Аромат мускатного ореха зависит от его формы: большие и круглые орехи обладают более тонким и насыщенным ароматом, чем продолговатые. Эту специю добавляют в пищу в очень небольших количествах – не более 0,1 г на одну порцию.

С мускатным орехом готовят варенья, компоты и сладости, им приправляют салаты и пюре из картофеля, брюквы, репы, овощные супы, почти все грибные блюда, соусы для всех видов домашней птицы, макароны, мясные и рыбные блюда. Наиболее эффективно применение мускатного ореха в блюдах, где сочетаются мясо или рыба с овощами, грибами, тестом, а также в соусах, многим из которых мускатный орех придает основной аромат.

Поскольку в тертом виде мускатный орех быстро теряет аромат, лучше натирать его перед самым употреблением.

Мята обладает приятным запахом и освежающим вкусом. Свежие листья мяты добавляют в салаты, супы, мясные и рыбные блюда. Применяют ее для приготовления напитков, соусов, кондитерских изделий, выпечки хлеба. В кулинарии советуют использовать кудрявую и яблочную мяту, так как она не дает горечи при нагревании.

Апельсиновый и лимонный соки, мед и воду соединить. Добавить измельченные мяту и острый красный перец, немного соли. Взбить до однородности. При необходимости можно влить немного воды.

Орегано (душица) отличается сильным, теплым, островатым, горьким вкусом. В кулинарии используют засушенные листья и цветочные почки.

Орегано распространен в кухнях Средиземноморья. Его кладут в пиццу, пасту, он замечательно сочетается с помидорами, сыром и грибами, подходит к горячим бутербродам, супам (особенно томатным), блюдам из курицы, фасоли, яиц. У нас им ароматизируют квас и домашнее пиво, также добавляют в супы, салаты, мясо. Положив веточку душицы в бутылку с уксусом или растительным маслом, ее содержимое приобретет утонченный аромат.

Орегано возбуждает аппетит и способствует пищеварению. Эта приправа идеально сочетается с ветчиной, салатами, рыбными соусами, запеченной свининой и ягнятиной, мясными супами, запеченным картофелем. Добавляют ее незадолго до готовности блюда.

Орегано гармонирует с базиликом, розмарином, тимьяном и перцем.

Паприка придаст шашлыку – мясному или рыбному – абсолютно новое звучание.

С *розовой паприкой* главное – не переборщить, иначе пожара во рту не избежать. Кстати, вода только усилит действие специй. Лучше съесть кусок хлеба.

Если хотите подчеркнуть вкус мяса, не перебивая его, смело выбирайте *деликатесную паприку*. Она приятна на вкус и абсолютно не острая.

Благородная паприка – темного сочного цвета, отличается очень тонким, изысканным ароматом. Ее чаще всего применяют в кулинарии.

Полусладкая паприка – для любителей легких пряностей. Полусладкой паприкой не рекомендуется приправлять шашлык на огне, так как она сгорает или обугливается.

После *острой паприки* шашлык приобретет ярко-желтый или светло-коричневый цвет и станет просто обжигающим.

Перец черный – самая популярная во всем мире специя. Его употребляют как цельными горошинами, так и молотым; как самостоятельную приправу, так и в различных смесях.

> *Черный перец улучшает пищеварение и снимает тяжесть в желудке. К тому же черный перец может сбить температуру и его используют как средство для профилактики простудных заболеваний.*

Чтобы раскрыть вкус **розового перца,** нужно раздавить горошины и положить их на полчаса в холодильник или раскалить на огне, перемолоть и сразу заправить блюдо. В аромате розовых горошин присутствуют нотки смолы, аниса и ментола, а на вкус они сладковатые, чуть перечные. Розовый перец добавляют в салаты, рыбные и мясные блюда, фруктовые десерты, мороженое и шербеты, а также в маринады и рассолы. Иногда розовый перец используют в смеси с горошинами черного, белого и зеленого перца.

> *Будьте осторожны: в больших количествах розовый перец токсичен.*

Белый перец – не отдельный вид перца, а особым образом обработанный черный перец. Он ценится дороже черного и используется в блюдах из мяса и рыбы, а также в светлых соусах.

Зеленый перец – маринованные или засоленные недозрелые плоды черного перца. Это наименее острый вид перца, у него свежий аромат и приятный вкус. Зеленый перец – замечательная приправа для соусов, паштетов, мясных, рыбных и овощных блюд.

Душистыйперец в корне меняет вкус блюда, поэтому

пользоваться им нужно очень осторожно – обычно достаточно нескольких цельных или молотых зерен. Считается, что он сочетает в себе аромат четырех пряностей – корицы, черного перца, мускатного ореха и гвоздики. Душистый перец можно использовать и для сладких, и для несладких блюд.

Перец чили отличается от обычного красного перца более алым цветом и сладковатым запахом, а также меньшим размером и вытянутой формой. Благодаря вкусовым свойствам, он относится к наиболее жгучим сортам перца, причем чем мельче стручок, тем острее. Чтобы уменьшить жгучесть перца, из него удаляют семена и белые перегородки.

Молотый чили используют для соусов, заправок, маринадов. Целые стручки кладут во время варки в борщи, супы. Чили хорошо сочетается с чесноком, кориандром, базиликом, чабером, лавровым листом.

Петрушка с ее нежным и ненавязчивым вкусом – практически универсальная пряность, которую добавляют в салаты, супы, вторые блюда из мяса, рыбы и овощей. Мелко нарезанной зеленью приправляют готовое блюдо непосредственно перед подачей на стол. Корень петрушки закладывают в начале варки, главным образом в супы и блюда из овощей.

Петрушку употребляют в диетическом питании, особенно при заболеваниях печени и желчного пузыря. Мелко нарезанную зелень или тертый корень многие любят добавлять к вареной рыбе, дичи (преимущественно птице), к майонезам и блюдам из картофеля. Во французской кухне, например, популярна вымытая и обсушенная зелень петрушки со стеблем, быстро обжаренная в растительном масле. Еще теплой ее подают к мясным и рыбным блюдам.

> *Помидоры, болгарский перец, кабачки и зелень петрушки измельчить в блендере, посолить, добавить сахар, растительное масло и проварить до выкипания 1/3 объема.*

Розмарин обладает сильным, ароматным, сладковатым камфарным запахом, напоминающим запах сосны, и очень пряным и слегка острым вкусом. Молотые листья в небольшом количестве добавляют к овощным, грибным и рыбным блюдам, в мясные фарши, к жареному мясу и птице, к маринадам.

Сельдерей используют не только в салатах – черешки можно есть сырыми, или просто отварить, или обжарить, или запечь в духовке со сметаной и сыром. Из свежего корня сельдерея готовят салаты, делают нежный мусс, который служит гарниром к дичи.

По содержанию питательных веществ и вкусовым качествам сельдерей является наиболее ценной овощной культурой: его листья содержат аскорбиновую кислоту, каротин, витамины и даже противоязвенные вещества. Листья обычно вместе с черешком опускают в кастрюлю, где готовится еда, и вынимают перед подачей блюда на стол. Листья, снятые с черешков, сушат на зиму.

Семена сельдерея – замечательная приправа к отварным или тушеным овощам. А сельдерейная соль – смесь высушенных молотых семян сельдерея и поваренной соли – подчеркнет вкус мясных подлив, соусов и супов, отлично подойдет к тыкве.

Тимьян придает пикантность различным блюдам и великолепен в сочетании с чесноком и вином. Его рекомендуют добавлять к жаренному на сале картофелю, мясным фаршам, копченостям, свинине, баранине, утке, паштетам, грибам, творогу, дичи и сырам, а также – в очень небольшом количестве – к жареной рыбе, печенке и телятине. Тимьян хорошо подчеркивает вкус блюд из фасоли, чечевицы и гороха, соусов и картофельных салатов. Листья и молодые побеги тимьяна употребляют как салат, для засолки огурцов.

Тмин получил наибольшее распространение в немецкой, австрийской, чешской, скандинавской и венгерской кухнях. Он придает характерный вкус ржаному немецкому хлебу, им сдабривают кислую капусту. В Прибалтике тмин – одна из основных приправ для печеных изделий, творога и сыров. В средневековой Англии его семена часто добавляли в кексы, те так и назывались – тминники. Англичане употребляли в пищу и корень тмина, как картофель, а во времена Елизаветы I тмином приправляли практически все блюда.

Высушенные семена тмина, а иногда и листья (особенно молодые) добавляют при засолке и мариновании овощей и в выпечку.

Укроп улучшает вкус и внешний вид пищи, возбуждает аппетит, стимулирует пищеварение. Он обладает приятным ароматом и освежающим вкусом.

Свежей и сушеной зеленью укропа приправляют и украшают первые и вторые блюда, соусы, подливы. Он обогащает рацион витаминами, его можно употреблять в большем количестве, чем другие пряности. Укроп, собранный в стадии цветения, кладут в банки при засолке огурцов и капусты. Сушеный укроп хранят в течение года, причем при правильной сушке он не утрачивает ни цвета, ни свойств. Зимой можно употреблять и семена укропа, которыми приправляют супы, маринады, отварную и тушеную рыбу.

Свежую зелень укропа добавляют в салаты, супы, соусы, подливы, различные мясные, рыбные, овощные и грибные блюда.

Укроп, чеснок, грецкие орехи, острый красный перец (все по вкусу) измельчите в блендере или пропустите через мясорубку. По желанию в приправу можно добавить помидоры.

Чабер – растение с пряно-горьковатым вкусом и интенсивным ароматом, очень популярное в югославской и болгарской кухнях. Используют его в небольшом количестве и добавляют в блюдо в конце приготовления, так как он может придать ему горечь. Это распространенная приправа к жаркому, в том числе птице и дичи, соусам, маринованной рыбе, овощам и салатам. Чабер присутствует в маринадах пряной сельди. Из-за способности убивать многие бактерии его часто используют для приготовления различных солений.

Шалфей имеет сильный и резкий запах с легким оттенком камфары и горьковатый, слегка вяжущий вкус. В качестве пряности используют молодые листья шалфея (как свежие, так и сухие), добавляя их в салаты, в овощные, рыбные и мясные блюда (в том числе из дичи), блюда из макаронных изделий, сыры. А в Китае шалфей заваривают как чай.

Листья шалфея обладают очень сильным ароматом, поэтому добавлять его в блюда следует в небольших количествах.

Шафран – одно из древнейших растений, известных человечеству как пряность и превосходный натуральный краситель. Он обладает сильным своеобразным ароматом и горьковато-пряным вкусом. На Ближнем Востоке его добавляют в блюда из риса, супы, блюда из ягнятины, баранины, цветной капусты. В Европе шафран часто используют для приготовления рыбы, для окраски изделий из теста, в качестве приправы к рису, морепродуктам, различным соусам. Его тонкий аромат и способность окрашивать блюда в красивый золотисто-желтый цвет применяются для изготовления теста, подкрашивания пловов, ароматизации ликеров и безалкогольных напитков.

Шафран хорошо сочетается с помидорами и спаржей.

Эстрагоном, как свежим, так и сушеным, приправляют самые разнообразные блюда. Очень вкусна, например, тушеная морковь с эстрагоном, макрель в томатном соусе, цветная капуста с корнишонами. Эстрагоном восхищаются любители диетической кухни.

Эфирное масло из эстрагона используют для получения уксуса, который добавляют в консервированные овощи, а также в блюда из шампиньонов, цветной капусты, спаржи, томатов, фасоли, крабов и мяса (телятины и ягнятины).

Эстрагон – хороший консервант, поэтому незаменим в домашних заготовках. Вещества, содержащиеся в его листьях, подавляют рост молочнокислых бактерий. Пряность способствует сохранению цвета продукта, увеличивает крепость, улучшает вкус и запах овощей. Ее применяют при мариновании и солении огурцов, томатов, грибов, для квашения капусты.

Порошок из высушенных листьев при хранении в плотно закрытой посуде долго сохраняет аромат и вкус и является хорошей приправой к различным кулинарным изделиям.

В небольшой кастрюле протушить уксус с черным перцем. Слегка взбить с медом и горчицей, добавить немного растительного масла, тушить на медленном огне, добавить эстрагон.

Популярные наборы трав

Букет гарни *(Франция): 2 лавровых листа, 2 веточки петрушки, 4 веточки тимьяна, 1 зеленый лист лука-порея.*

Фин-ербс *(Франция): петрушка, лук-резанец, эстрагон, кервель (иногда вербена, майоран).*

Прованские травы *(Франция): базилик, майоран, розмарин, лаванда, чабер, тимьян, лавровый лист.*

Итальянские травы: *орегано, базилик, розмарин, тимьян, гранулированный чеснок.*

За́атар *(арабские страны): кунжут, тимьян, майоран, сумах, орегано, соль.*

Сочетаемость наиболее популярных трав с другими травами и продуктами

Название	Сочетание с другими травами	Сочетание с продуктами
1	2	3
Базилик	Орегано, мята, петрушка, лук-резанец, майоран, розмарин, тимьян	Абрикос, болгарский перец, сыры, курица, баклажан, яйца, рыба, чеснок, лимон, мясо, макаронные изделия, персик, помидор, семга, мидии, цукини, оливковое масло, бальзамический уксус, винный уксус, грейпфрут, малина, клубника

1	2	3
Кинза	Мята, укроп, лук-резанец, лимонное сорго	Перец чили, курица, авокадо, рис, чеснок, имбирь, карри, кумин, рыба, лимон, лайм, картофель, лук, огурцы, фасоль, кукуруза, помидор, баранина, йогурт
Лаванда	Розмарин, чабер, тимьян, майоран, орегано, петрушка	Мед, баранина, лимон, груша, слива, персик, бальзамический уксус, грецкие орехи, сливки, утка, курица, апельсин, говядина, перепела
Лавровый лист	Тимьян, петрушка, сельдерей, розмарин, чабер, майоран, лимон, шалфей	Фасоль, картофель, рис, помидоры, яблоки, чеснок, можжевельник, курица, свинина, говядина, тунец, телятина, сало, дичь
Лимонное сорго	Кинза, базилик, лук-резанец, мята, петрушка	Курица, перец чили, рыба, рис, свинина, мидии, креветки, ваниль, сливки, макаронные изделия, имбирь, мед, кориандр, корица, гвоздика, карри, арахис, лайм
Майоран	Базилик, розмарин, тимьян, петрушка, орегано	Грибы, яйца, телятина, свинина, курица, помидоры, свекла, рыба, козий сыр, моцарелла, лимон, картофель, помидор, шпинат, тыква, колбасные изделия, говядина, фасоль, баранина
Мята	Базилик, укроп, кинза, майоран, петрушка, розмарин, шалфей, майоран	Молодой горошек, лимон, цукини, картофель, баранина, огурцы, фасоль, морковь, шоколад, сливки, клубника, йогурт, куркума, лайм, лимон, имбирь, помидоры, булгур, фета, баклажаны, рыба, грейпфрут, арбуз, цукини, манго
Орегано	Базилик, майоран, укроп, эстрагон, розмарин	Помидоры, чеснок, курица, болгарский перец, яйца, баклажаны, рыба, свинина, картофель, цукини, оливки, фасоль, говядина, баранина, телятина, грибы, кролик, сыры
Петрушка	Укроп, мята, базилик, лук-резанец, лавровый лист, майоран, орегано, розмарин, шалфей, чабер, тимьян, эстрагон	Чеснок, лимон, каперсы, оливковое масло, пармезан, помидоры, телятина, рыба, свинина, курица, картофель, баклажаны, яйца, морковь, сливочное масло, грибы, грецкие орехи, субпродукты
Розмарин	Базилик, петрушка, лавровый лист, лаванда, майоран, шалфей, чабер, орегано, тимьян	Фасоль, баранина, кролик, говядина, свинина, рыба, яйца, баклажаны, болгарский перец, бекон, курица, хлебные изделия, дичь, чеснок, грейпфрут, лимон, грибы, лук, оливковое масло, картофель, субпродукты, помидоры, вино, креветки, анчоусы, шоколад
Сельдерей	Лавровый лист, укроп, петрушка, лук-резанец, эстрагон, тимьян	Сливочное масло, сыры, лимон, яйца, творог, ветчина, помидоры, сливки, картофель, рис, мидии, арахис, тунец

1	2	3
Тимьян	Лавровый лист, майоран, петрушка, чабер, лук-резанец, орегано, розмарин, эстрагон, лаванда	Сыры, лимон, морковь, фасоль, курица, баклажаны, рыба, баранина, свинина, грибы, лук, картофель, кролик, помидоры, яблоки, бекон, кориандр, дичь, мед, груша, чечевица
Укроп	Петрушка, кинза, лук-резанец, мята, мелисса, лимонный тимьян	Семга, картофель, сметана, йогурт, чеснок, яйца, рыба, огурцы, помидоры, морепродукты, капуста, свекла, авокадо, сливочное масло, хрен, грибы, свинина, телятина
Чабер	Лаванда, орегано, тимьян, петрушка, розмарин, шалфей	Говядина, баранина, сыры, курица, чеснок, яйца, чечевица, грибы, горох, свинина, картофель, помидоры, телятина, субпродукты, фасоль
Шалфей	Майоран, тимьян, розмарин, петрушка, орегано, лавровый лист, чабер	Фасоль, сыры, индейка, курица, свинина, телятина, баклажаны, утка, тыква, гусь, чеснок, субпродукты, лук, грибы, картофель, колбасные изделия, бекон, помидоры, грецкие орехи
Эстрагон	Сельдерей, лук-резанец, майоран, петрушка, чабер, укроп	Курица, лимон, морепродукты, каперсы, сливки, рыба, грейпфрут, сыры, яйца, лимон, лайм, горчица, дыня, грибы, картофель, помидоры, апельсин, паприка, яблоки, цветная капуста, чеснок

Коптильни своими руками

Мясо и рыбу люди коптили с незапамятных времен – еще с той поры, когда начали заниматься охотой и рыболовством и назрела необходимость хранить излишки пищи в течение более или менее длительного времени. Копчение было самым простым способом хранения продуктов, а кроме того, люди быстро оценили непревзойденные вкусовые качества приготовленной таким образом еды. И в наше время копченые мясо, рыба, колбаса, сыр и даже овощи, фрукты и орехи – один из излюбленных деликатесов.

Приготовить копченые продукты своими руками не так сложно, как кажется на первый взгляд. Однако нужно соблюдать некоторые общие правила.

Продукты должны быть свежими и качественными. Их предварительную обработку перед копчением (посол сала, мяса и рыбы) нужно проводить, строго придерживаясь рецептуры, а также всех гигиенических норм.

Приспособления и оборудование для копчения (крючки, решетки и прутки для нанизывания) не должны иметь следов

ржавчины. После копчения необходимо удалять с них налипший жир и смолу, а затем мыть горячей водой с чистящим средством. Используемую посуду, инструменты, стол и разделочные доски также тщательно моют щеткой с моющими средствами.

Периодически нужно проводить дезинфекцию коптильни, оборудования и инструментов с помощью химических средств. Для этого чаще всего используют дезинфицирующие средства, содержащие гипохлориты, четвертичные аммониевые основания и амфотензиды.

Для копчения следует выбирать спокойные ясные дни с небольшим ровным ветерком. Желательно начинать копчение с утра.

Старайтесь реже открывать крышку коптильни. После каждого открывания добавляйте ко времени копчения дополнительные 10 минут.

Соблюдайте температурный режим для каждого способа копчения.

Температуру внутри камеры можно легко определить без термометра следующим образом. Прикоснитесь к коптильне тыльной стороной руки – если будет горячо, но терпимо, значит, температура внутри камеры составляет приблизительно 50–60 ˚С. Капните немного воды на поверхность коптильни – если она моментально испарится без шипения, значит, температура внутри камеры составляет 95 ˚С. У высокой коптильни температура внизу (у основания) выше, чем вверху, поэтому замерять температуру в ней нужно на уровне расположенных в ней продуктов.

> *Нет необходимости соблюдать температуру с точностью до гра-дуса, технология копчения допускает отклонение от нормы до ± 5 ˚С.*

В качестве топлива следует использовать стружки, опилки или ветки подходящих пород деревьев, причем топливо должно не гореть пламенем, а только тлеть. Для этого, а также для получения густого дыма сначала в очаг укладывают дрова, а сверху засыпают их толстым слоем опилок и щепок. Более яркий огонь допускается только в пасмурную сырую погоду.

> *Используйте древесину только рекомендуемых пород, не содержащих смол.*

Чтобы придать дыму особый аромат, в очаг можно добавлять хвою, ягоды можжевельника, лавровый лист, корень аира, зерна кофе, сушеные сливы, палочки корицы, бутоны гвоздики, стебли и листья тимьяна, розмарина, майорана, шалфея, мяты, полыни

и других пряных трав.

Можно придать аромату особый пряный оттенок, посыпав тлеющие опилки семенами кориандра, тмина, укропа.

Особенно хороши можжевеловые ветки с ягодами, из которых при медленном горении образуются летучие масла, придающие мясу более темный (коричневый) цвет и очень приятный вкус.

> *В коптильной смеси лучше использовать тонкие короткие веточки: чем они тоньше и короче, тем ароматнее получится продукт.*

> *Со всех собранных веток нужно обязательно удалить листья, так как образующийся пепел будет оседать на копченостях. Также с веточек снимается кора, поскольку под ней находится максимальное количество смолистых веществ.*

Дрова и опилки для копчения должны быть в меру сухими. Слишком сухие дрова начнут быстро гореть ярким пламенем, не образуя дыма, причем сильный нагрев приведет к излишнему вытапливанию жира из продуктов – поэтому сухие дрова лучше слегка увлажнить. Однако дрова не должны быть и сырыми, иначе они не будут устойчиво гореть и даже могут перестать дымить в самый неподходящий момент. Кроме того, очень важно, чтобы дрова и опилки были без следов плесени и поражения грибком.

> *Недопустимо использовать для копчения окрашенные, клееные, покрытые лаком или полимерными смолами доски, а также плиты ДСП и фанеру.*

Приступая к копчению, позаботьтесь о том, чтобы под рукой был песок – на случай возникновения пожара. Тушить огонь водой нельзя, так как под действием образующегося водяного пара можно получить тяжелые ожоги.

Коптильня должна быть по возможности герметичной, поскольку попадающий в нее воздух может вызвать возгорание дров, а также достаточно глубокой, чтобы развешенные в ней изделия не соприкасались с дном и тлеющими дровами. Расстояние от очага до подвешенных продуктов должно составлять не менее 1 м.

Ближе к концу копчения очень важно не допустить, чтобы дым стал желтым. Если это произошло, значит, продукты в коптильне подгорают.

Во время копчения надо обязательно следить за тем, чтобы с продуктов не капал жир. Если это происходит, следует быстро

уменьшить огонь, засыпав очаг влажными опилками, либо удалить часть горящих углей.

В любой коптильне используйте поддоны для сбора жира. Они должны быть немного меньшего размера, чем основание коптильни, чтобы дым мог проходить беспрепятственно. Располагайте их между продуктами и источником дыма ближе к основанию. Капающий жир с продуктов будет стекать в этот поддон и не попадет на опилки, следовательно, качество дыма не будет испорчено, и опилки продолжат отдавать свои ароматы. Кроме того, при горячем копчении подвешенные продукты могут оборваться – тогда поддон защитит их от падения в дымящиеся опилки.

Чем дольше предполагается хранить копчености, тем меньшего размера должны быть куски мяса, подготовленные для копчения. Для длительного хранения предпочтительнее коптить мясо без костей.

Для того чтобы мясопродукты во время копчения не запачкались сажей и имели красивый цвет, перед тем как подвесить в коптильне, их заворачивают в холст, мешковину, бумагу, сено или солому. Для этой же цели их предварительно покрывают слоем просеянной гороховой муки или же натирают пшеничными отрубями.

Более крупные продукты, например окорока, подвешивают в коптильне ниже, то есть ближе к очагу, а более мелкие – выше. Самые мелкие (колбасы, языки и т. п.) обычно располагают в самом верху. Ближе к очагу помещают также те продукты, которые желательно прокоптить быстрее.

Перед копчением куски мяса и сала подсушивают в прохладном проветриваемом помещении, так как в продукты, имеющие влажную поверхность, плохо проникают ароматические вещества коптильного дыма, в результате чего изделия хуже окрашиваются и требуют больше времени для копчения. В прохладную, но не дождливую погоду можно подсушивать мясо и сало на открытом воздухе от 2–3 ч (при температуре воздуха около 10 °С) до 1 суток (в более прохладную погоду). После подсушивания мясопродукты коптят.

Печь растапливают до тех пор, пока мясо не прогреется, после чего огонь уменьшают.

После копчения продукты развешивают для просушки и выветривания в сухом прохладном и достаточно вентилируемом помещении.

Устроить собственную коптильню в доме или во дворе можно, воспользовавшись следующими советами и схемами.

Устройство и разновидности коптилен

Коптильни предназначены для разных видов копчения – горячего и холодного. Для использования на кухне, если она обычной планировки, подойдут небольшие коптильни. Для копчения на свежем воздухе выбирайте модели коптилен по следующим параметрам: длительность срока службы, частота использования, численность семьи и гостей, комплектация и цена.

Коптильни бывают переносные, стационарные, складные, большие и компактные, с аксессуарами и без, с корпусом из обычного металла или из нержавеющей стали, для домашнего использования (из 0,8–1,5-миллиметровой стали, с гидрозатвором или обвязкой, с одной решеткой) или универсальные (из 2-миллиметровой стали и толще, с функциями барбекю и гриль), а также профессиональные (рассчитанные на закладку 100–300 кг продуктов), работающие от электросети (и даже с автоуправлением).

При выборе учитывайте вес модели. Для использования в турпоходе, проведения пикника в ближайшем сквере вполне подойдет компактная переносная коптильня размером около 40 × 27 × 17 см из 0,8-миллиметровой обычной стали. Для установки на даче или во дворе выбирайте более прочную модель из 2-миллиметровой нержавеющей стали (ее вес около 20 кг).

Желательно, чтобы в коптильне были установлены дополнительные ребра жесткости (или кольца – если модель круглая) или гидрозатвор, расположенный вдоль стенок коптильни, что также укрепляет ее корпус. Для применения в домашних условиях используйте только модели с гидрозатвором, тогда проблем с выведением дыма не будет.

Классическая конструкция коптильни

Рассмотрим традиционную конструкцию коптильни, которую использовали славянские народы на протяжении многих веков. Поняв принцип устройства такой коптильни, вы сможете самостоятельно изготовить различные ее модификации.

Классическую коптильню для холодного копчения (рис. 1) обустраивают с учетом неровностей рельефа: в самой низкой точке размещают очаг, от которого вверх по склону под углом 45–50° вырывают траншею длиной не менее 3 м и глубиной 0,5 м, которую накрывают досками и сверху засыпают землей. В верхней точке траншеи устанавливают деревянную коптильню, внешне похожую на небольшой сарай. Щели в ее стенах создают необходимую тягу – коптильный дым поступает в коптильню от очага через вырытую траншею.

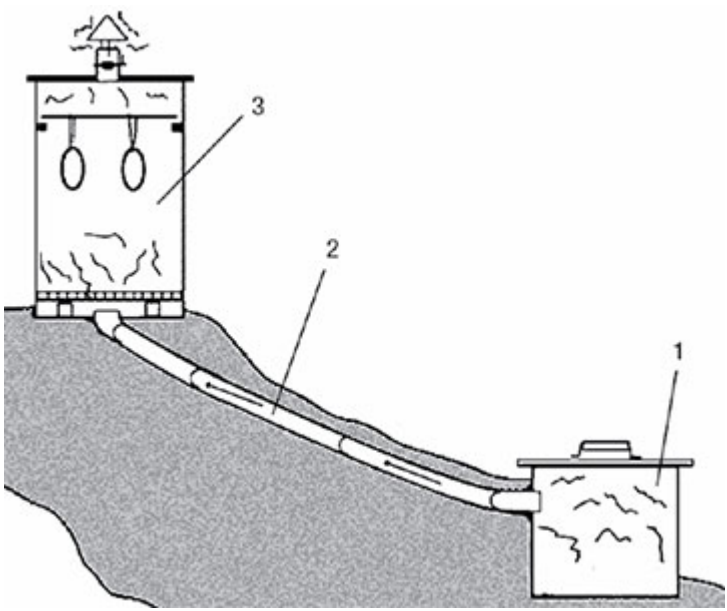


Рис. 1. Классическая конструкция коптильни для холодного копчения: *1* – дымогенератор (очаг); *2* – дымовой канал (траншея); *3* – коптильня

Эту конструкцию коптильни можно усовершенствовать, сделав ее универсальной, то есть подходящей и для холодного, и для горячего копчения. Двухкамерную стальную печь (дымогенератор) устанавливают ниже уровня земли. В ее нижней камере разжигают топливо (древесину, газ, можно использовать паяльную лампу или электронагреватель). В верхней камере,

отделенной от нижнего отсека стальным листом (противнем), размещают стружку и щепу. Длина дымового канала между очагом и строением коптильни – около 3 м, канал прокладывают под углом.

Саму коптильню изготавливают из шпунтованной доски, щели герметизируют паклей, на ее кровле устраивают вытяжную трубу, в которой делают несколько регулируемых вручную люков. При горячем копчении люки на трубе открывают, создавая тягу и не позволяя коптильному дыму охладиться в канале дымохода. Для холодного копчения необходимо перекрыть все вытяжные люки, оставив слегка приоткрытым лишь один, тогда коптильный дым будет поступать в камеру охлажденным до необходимой температуры. Обязательно следует встроить в коптильную камеру датчик температуры, по показаниям которого открывают или закрывают вытяжные люки, добиваясь нужных показателей температуры внутри камеры.

Размеры камеры, очага и ширина канала дымохода зависят от количества разовой закладки продуктов для копчения и частоты использования самой коптильни.

При использовании коптильной камеры следует применять только лиственные породы деревьев!

Надземная коптильня холодного копчения

Коптильню такой конструкции можно обустроить над уровнем земли. Для этого очаг необходимо расположить на низком уровне, а коптильную камеру – на некоторой высоте, и построить дымоход из готовых труб (ни в коем случае не асбоцементных) или из кирпича (в кирпичном варианте связующим в растворе должна быть глина, а не цемент!).

Минусы такого решения – в непривлекательности внешнего вида сооружения, портящего общий вид участка, а также в недостаточном охлаждении дымохода при отсутствии грунта вокруг его стен. Впрочем, землю для охлаждения дымохода можно все-таки насыпать и увлажнять ее по мере необходимости.

Учитывайте, что процесс холодного копчения длительный и занимает несколько суток!

Кроме построения самой холодной коптильни, необходимо обустроить участок вокруг нее для наблюдения за ходом копчения.

Подземная коптильня холодного копчения

Подземная коптильня (рис. 2) состоит из топки, вырытой в земле (при желании топку можно облицевать кирпичом), и подземного дымохода.

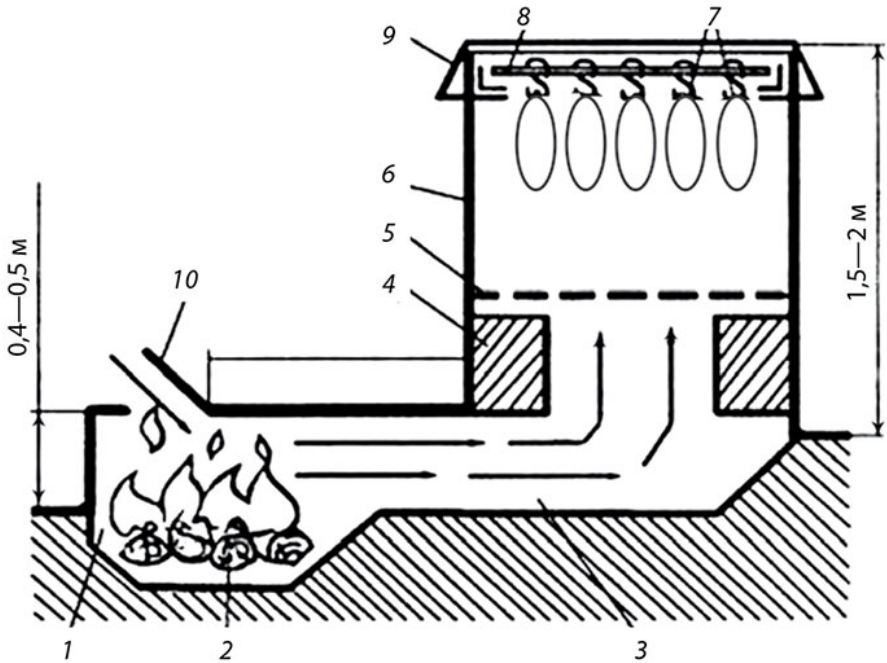


Рис. 2. Подземная коптильня простейшей конструкции:

1 – топка; *2* – горящие дрова; *3* – дымоход; *4* – кирпичная кладка; *5* – решетка (металлическое решето); *6* – деревянный или металлический ящик; *7* – подвешенные для копчения продукты; *8* – металлические стержни с крючками; *9* – покрывало из мешковины; *10* – дверца топки

В конце дымохода на кирпичной или каменной кладке устанавливают металлическую бочку без дна или металлический ящик соответствующих размеров. Снизу под бочкой укрепляют сетку для фильтрации дыма, она же предохраняет продукты от попадания в угли при обрыве подвесок. Сверху камеру накрывают плотным материалом (рогожей, серпянкой, мешковиной) или металлическим листом. Внутри коптильной камеры закрепляют отрезки труб или прутья, на которые подвешивают продукты для копчения.

Простейшая коптильня горячего копчения

Обустроить такую коптильню гораздо проще, чем предыдущую, так как не нужен дымоход-охладитель (рис. 3). Потребуется любая металлическая емкость с плотной крышкой и несколькими небольшими отверстиями (например, большая старая кастрюля или стальная бочка), внутри которой устанавливают три решетки из нержавейки (диаметр проволоки – около 3 мм).

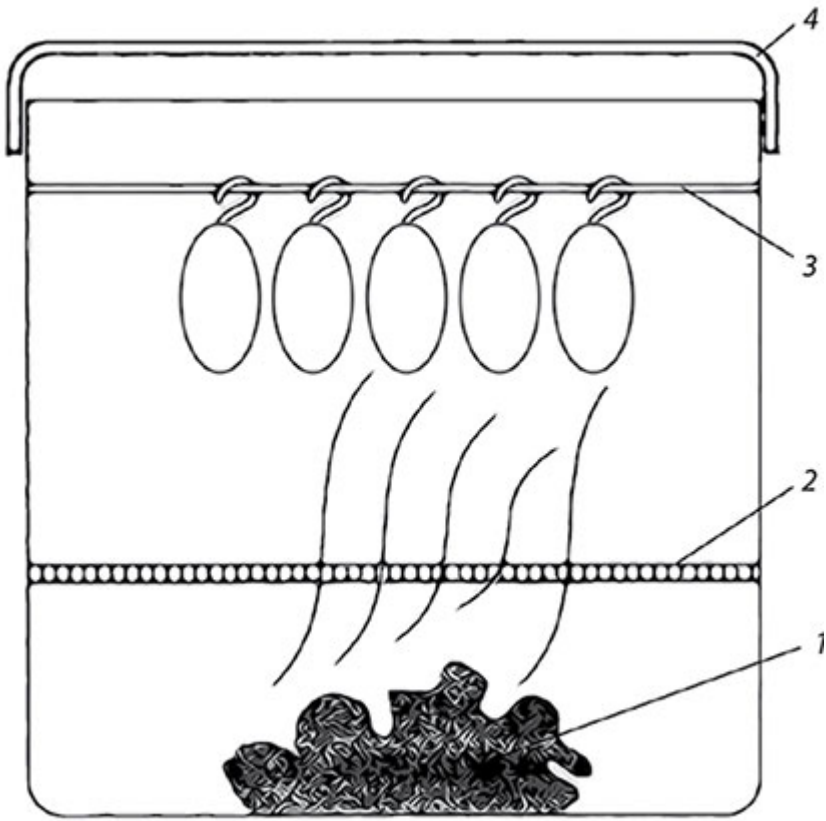


Рис. 3. Простейшая коптильня горячего копчения: *1* – опилки; *2* – решетка; *3* – прутья для подвешивания продуктов; *4* – крышка

Металлическая емкость должна быть неоцинкованной!

Решетки располагают на разных уровнях горизонтально: верхнюю – в 10 см от края коптильной емкости, вторую – ниже верхней на 5–7,5 см, нижнюю решетку – в 15–20 см от дна камеры

копчения. Вертикальные ребра-стойки, соединяющие решетки, будут опираться на дно коптильной камеры. Подготовленные к копчению продукты выкладывают на верхние решетки либо подвешивают на прутьях. На нижнюю решетку устанавливают поддон для сбора вытекающего при копчении жира.

На дно коптильной емкости насыпают слоем около 2 см стружку, щепу, мелкие ветки деревьев лиственных пород и слегка опрыскивают водой. Затем размещают ярусы решеток, на два верхних укладывают продукты, сверху всю конструкцию накрывают крышкой. Коптильную камеру устанавливают на очаг.

Для обустройства очага можно использовать несколько кирпичей, между которыми под емкостью разводят огонь. В качестве очага также вполне подойдет стационарный (из кирпича) мангал, гриль или барбекю.

> *Топливо для костра может быть любым – дым от него не проникнет внутрь коптильни, будет только нагревать ее дно, а коптильный дым будут производить нагретые щепа и стружка внутри камеры.*

Время копчения – 30–90 мин в зависимости от объема и размеров заложенных продуктов. Во время копчения необходимо поддерживать стабильный жар в правильном температурном режиме, не пытаясь ускорить приготовление за счет увеличения нагрева, – в противном случае резко снизятся вкусовые качества продуктов. Следить за температурой внутри камеры можно либо с помощью встроенного в крышку датчика (лучший вариант), либо капнув на крышку каплю воды и проследив за ее испарением: если вода испаряется без перекатов и шипения, значит, температура внутри коптильни оптимальна и не превышает 95 °С.

> *Достаточна ли температура, легко узнать, прикоснувшись к разогретой камере рукой: если стенка емкости горячая, но не обжигает руки, значит, температура внутри – на уровне 50–60 °С.*

> *Открывая или закрывая отверстия в крышке, можно регулировать температуру дыма внутри коптильни.*

Коптильню можно соорудить из 2–3 бочек или кадок без дна, поставленных одна на другую. Между ними натягивают фильтр – мокрую серпянку или редкую мешковину для очистки дыма от сажи. В нижней бочке (кадке) устраивают топку, где на стальном листе сжигают дрова с опилками. В верхней бочке закрепляют

вешала с продуктами. Сверху все сооружение накрывают мешковиной, с помощью которой регулируют количество дыма и его температуру. Дрова и опилки в печи должны непрерывно тлеть при недостатке воздуха, горение дров недопустимо. Окорока, не предназначенные для длительного хранения, можно коптить при температуре в камере 50–60 °С. В этом случае продолжительность копчения сократится до 12–24 ч. Корейки, грудинки, рулеты и другие мелкие части туши коптят, подвешивая на шпагате, в течение примерно 4—12 ч.

Но сколько бы ни понадобилось времени, необходимо очень внимательно следить за процессом: поддерживать заданную температуру, обеспечивать равномерное поступление дыма, не допускать попадания на мясо несгоревших твердых частиц, золы, сажи (избавиться от них помогают влажные фильтры, сделанные из ткани или мокрой соломы). Влажность воздуха в коптильной камере должна составлять примерно 40–50 %.

> *Самое сложное при копчении – обеспечение правильного термического режима обработки, когда дым поступает равномерно, в достаточном количестве и необходимой концентрации.*

В качестве топлива подойдут опилки фруктовых деревьев. На даче во время обрезки яблонь, сливы, вишни подстелите что-нибудь под деревья – и вы будете обеспечены опилками. Расход опилок: 100-граммовый стакан на одну закладку.

Коптильню можно соорудить под навесом или на открытом месте. Преимущество расположения коптильни под навесом в том, что ее можно использовать круглый год вне зависимости от погодных условий.

Быстромонтируемые и переносные коптильни

Сейчас в продаже можно найти множество моделей электрических коптилен для домашнего использования. Эти устройства прекрасно подойдут для копчения горячим способом. Процесс выделения дыма здесь происходит за счет внутренних нагревательных элементов. Очень полезный гаджет в электрической коптильне – это термостат, который контролирует равномерность распределения температуры во внутреннем пространстве печи.

Такие коптильни просты и неприхотливы в эксплуатации, их легко собрать и подготовить к процессу копчения, столь же легко разбирать и чистить. В некоторых моделях имеется не одна, а две и больше решетки для продуктов, что, естественно, является большим плюсом. Это позволяет рациональнее использовать и экономить время.

Кроме того, продаются и так называемые бочки для копчения. Устройство таких конструкций достаточно простое, поэтому любитель домашнего копченого мяса или рыбы, обладая даже минимальными знаниями, сможет вполне их освоить. При наличии достаточного количества подходящих материалов можно смастерить такую коптильню самостоятельно. Внутри бочки размещают вертикально расположенную сетку с прутьями и вилками, на которые подвешивают продукцию. Сетка нижним торцом опирается на поддон с коптильной смесью. Всю конструкцию помещают на электрическую плиту либо на газовую или спиртовую горелку.

> *Коптильня – это устройство, предполагающее бесконечное множество модификаций. Можно приобрести полностью готовую коптильню либо сделать специальную емкость для копчения, а в процессе эксплуатации модернизировать ее по своему усмотрению. Интересен, например, вариант, когда поддон для коптильной смеси изготавливают в виде ящика, который выдвигается наружу. Удобно, если в коптильне предусмотрен дополнительный поддон для сборки капающего жира… Для устройства коптильной камеры можно использовать разнообразные конструкции, которые отличаются различными тонкостями.*

Походная коптильня горячего копчения

Для отдыха на природе лучше всего подойдет компактная коптильня горячего копчения, так как необходимо, чтобы процесс происходил достаточно быстро. Приобретя небольшие навыки, можно закоптить практически любой продукт: птицу, рыбу, сосиски. По вкусовым качествам свежеприготовленный деликатес будет превосходить любой другой вариант «перекуса», а самое главное, он будет приготовлен своими руками.

Лучшим материалом для коптильни, как и для переносных мангалов, барбекю и грилей, является пищевая нержавеющая сталь. Но при отсутствии таковой можно применить и холоднокатаную листовую сталь.

Для изготовления предлагаемой конструкции понадобится листовая сталь толщиной 0,8 мм для стенок и 1,5 мм – для днища. Для дна необходима более толстая сталь, так как изделие придется водружать на угли и дно должно выдержать неоднократные нагревания. Угли в данном случае будут находиться не только под дном, но и над ним, что, в свою очередь, предъявляет к материалу дна особые требования. Толщина стали может колебаться в ту или иную сторону, однако выше приведены оптимальные величины, так как увеличение толщины повлечет за собой значительное увеличение массы конструкции, а уменьшение сократит срок эксплуатации.

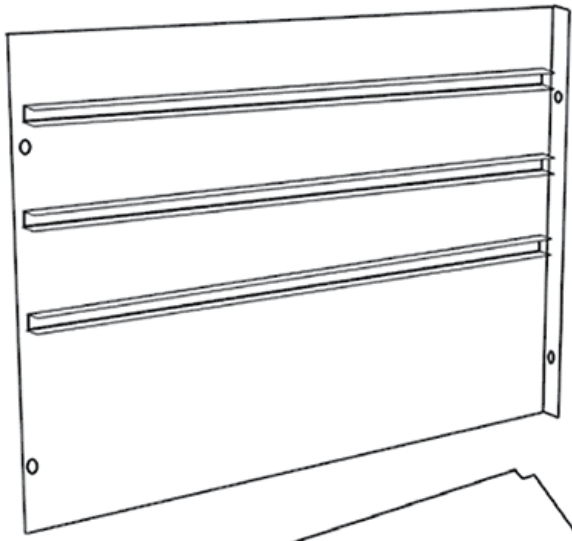
Для того чтобы сооружение было универсальным, лучше изготовить его в горизонтальном исполнении, тогда крупные продукты можно будет укладывать на решетки в три яруса, а мелкие – подвешивать вертикально в один ярус.

Перед тем как приступить к изготовлению деталей из металла, рекомендуется изготовить полномасштабный макет конструкции из картона или фанеры.

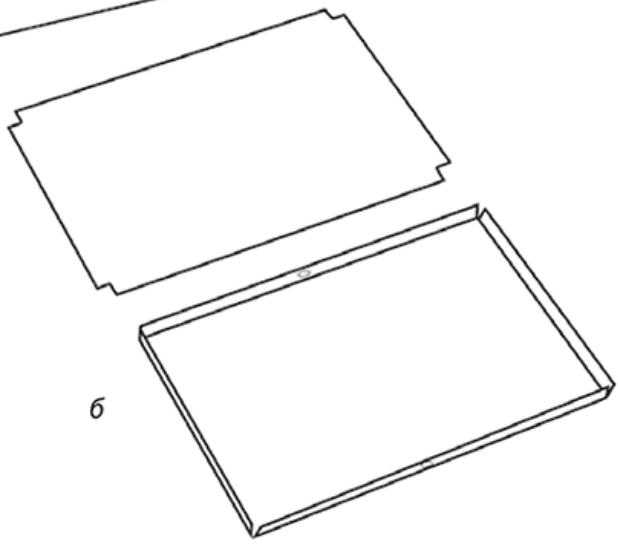
Сначала необходимо изготовить четыре стенки будущей походной коптильни (рис. 4, *а*).

Исходя из размеров стенок, определяют габариты дна. Стороны днища должны быть на 4 см больше габаритных размеров стенок. По углам днища необходимо вырезать квадраты 2 × 2 см (рис. 4, *б*). После этого выступающие на 2 см грани нужно загнуть вверх, чтобы получился поддон с низкими

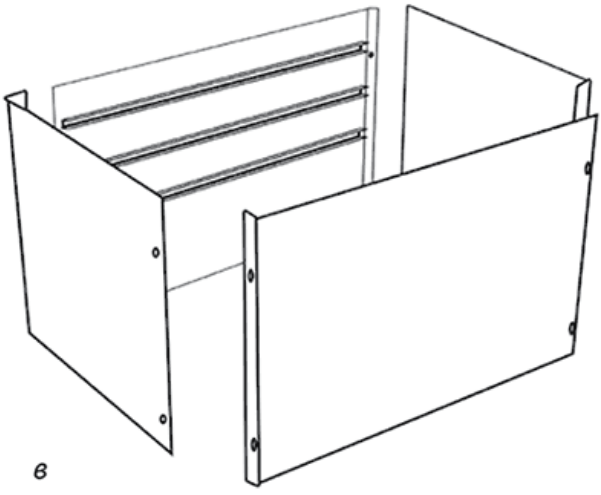
бортиками, в который впоследствии будут вставлены собранные четыре стенки конструкции (рис. 4, *в*).



а



б



в

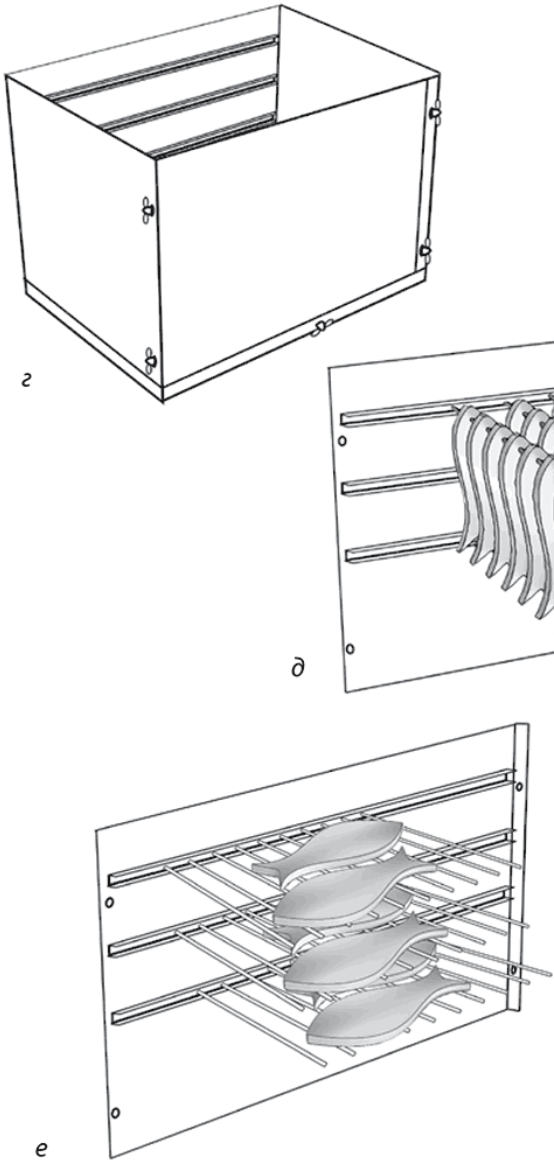


Рис. 4. Походная коптильня горячего копчения:

а – стенка коптильни; *б* – днище коптильни; *в* – подгонка стенок; *г* – коптильня в собранном виде; *д* – вертикальное расположение мелких продуктов; *е* – горизонтальное расположение крупных продуктов

В местах соединения днища с боковыми стенками следует просверлить сквозные отверстия. Сначала рекомендуется сделать это с одной стороны, закрепить конструкцию болтами диаметром 6 мм с барашковыми гайками (рис. 4, *г*) и сделать с другой стороны насечки, по которым просверлить соответствующие

отверстия.

Внутреннее оснащение коптильни заключается в установке креплений для решетки или прутьев. Для этих целей можно использовать строительный уголок, П-образный швеллер или элементы от профильной раздвижной системы «Komandor». Под каждое крепление на длинных стенках коптильни нужно просверлить по два отверстия и прикрепить детали заклепочным пистолетом или винтами с гайками.

Крышку для коптильни можно изготовить из листа ДВП или фанеры, ее размеры должны быть на 3–4 см больше габаритов короба. Можно сделать крышку с бортиками по той же схеме, что и дно, но только из более тонкого металла. К металлической крышке необходимо приделать ручку и просверлить отверстия для вентиляции и регулировки температуры.

В разобранном виде коптильня будет иметь габарит бокового листа.

Осталось нарезать прутки, на которых будет лежать рыба или другие продукты. Для этого подойдет нержавеющая проволока толщиной 2,5–3,5 мм. Проволоку следует нарезать на отрезки, длина которых на 5 мм меньше, чем внутренняя ширина короба. В качестве подставки для продуктов можно использовать также прочную решетку со сторонами на 5 мм меньше внутреннего размера коптильни.

Металлические спицы понадобятся, если придется подвешивать мелкую рыбу (100–150 г), размещая ее так, чтобы тушки не соприкасались друг с другом (рис. 4, *д*). Крупные продукты следует класть на прутки или на решетку (рис. 4, *е*). Если подвесить крупную рыбу на спицы, то через 5—10 мин тушка отделится от головы и упадет на коптильную смесь.

Коптильню заполняют предварительно подготовленной древесиной (опилками) слоем 5–7 см, потом укладывают продукты (потолще и покрупнее – на нижний ярус, помельче – наверх), накрывают крышкой и придавливают гнетом. Конструкцию устанавливают над раскаленными углями на камни. Для удобства можно оснастить коптильню регулируемыми ножками. Процесс копчения занимает от 30 мин до 1 ч в зависимости от размера заложенных продуктов. В начале копчения следует поддерживать не очень высокую температуру, чтобы изделия немного подсушились. Затем нужно усилить огонь и повысить температуру. Продукты не только должны пропитаться дымом, но и пройти температурную обработку. Процесс можно контролировать, периодически снимая крышку. Внутреннее пространство должно быть залито белым дымом. Главное, чтобы при этом свежий воздух не успел проникнуть на

дно коптильни, в противном случае дымящаяся стружка или щепки могут воспламениться, что повлечет за собой нежелательное подгорание продуктов.

По окончании копчения продукты приобретут коричнево-желтый цвет (тон зависит от породы дерева), приятный специфический вкус и запах.

Коптильня из деревянной бочки

Устройство для копчения, сделанное из бочки (не важно, деревянной или металлической), не представляет трудностей в изготовлении. Для сооружения такой коптильни у бочки предварительно вынимают дно (железную бочку прокаливают). Сверху бочку закрывают крышкой с отверстиями и накрывают мешковиной (рис. 5). Эту конструкцию водружают на заранее подготовленную топку – яму размером 1 × 1,5 м и глубиной 0,7 м. Стенки ямы выкладывают огнеупорным кирпичом для придания бочке устойчивости. Перед ямой обустраивают очаг.

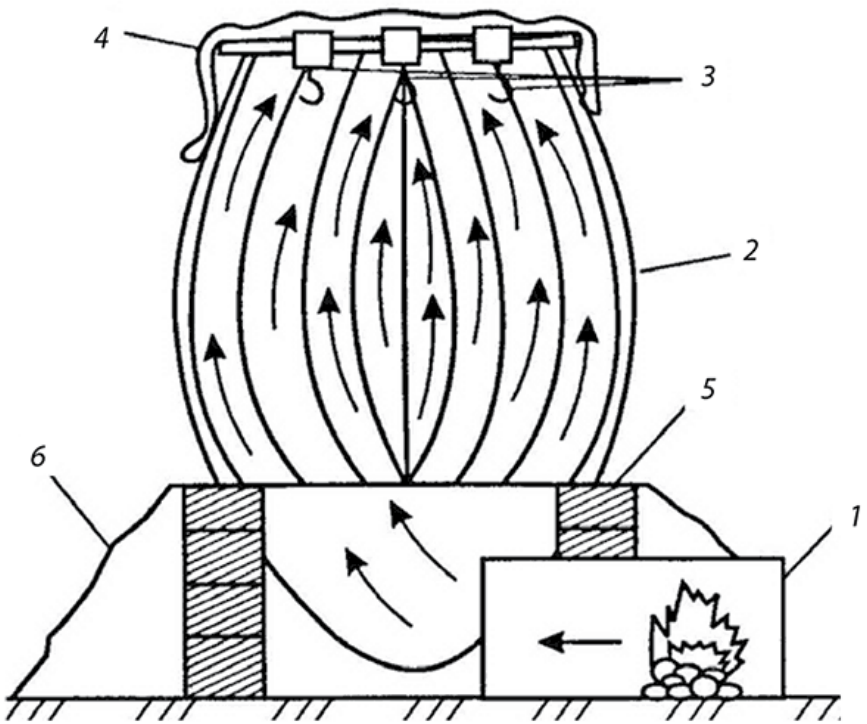


Рис. 5. Коптильня из бочки:

1 – топка с направлением выхода дыма; *2* – корпус бочки без дна; *3* – крючки для продуктов; *4* – крышка с мелкими отверстиями для дыма; *5* – кирпичи; *6* – слой земли для защиты очага от утечки дыма и тепла

Необходимо контролировать процесс, чтобы происходило выделение дыма и коптильная смесь при этом не воспламенялась.

Снизу у основания бочки помещают поддон с коптильной смесью, в очаге разводят огонь.

Сделанные по такому принципу коптильные бочки позволяют получить температуру внутри конструкции в пределах 80—100 °С. Время копчения составляет примерно 3–4 ч в зависимости от температуры и концентрации дыма. Продукты подвешивают внутри бочки на крючьях, гвоздях либо прутьях.

Коптильня из двух деревянных бочек

Для этой коптильни потребуются две бочки. Изготовить ее тоже несложно. У бочек удаляют дно и устанавливают их друг на друга (рис. 6).

В верхней бочке должны быть предусмотрены поперечины для подвешивания продуктов. Верхнюю бочку закрывают крышкой с отверстиями и тканью для регулировки концентрации дыма внутри емкости.

В нижней бочке необходимо сделать отверстие для топки. На дне размещают металлический лист, на котором будут тлеть опилки.

Между двумя бочками устанавливают влажный фильтр для удержания сажи. В качестве фильтра можно использовать пропитанную водой ткань (мешковину).

> *Для лучшего охлаждения и фильтрации дыма к мешковине между бочками можно добавить слой влажной соломы.*

Плотность дыма регулируется количеством тлеющих опилок в топке и перекрыванием отверстий в крышке верхней бочки. В такой коптильне необходимо поддерживать влажность не более 50 %. Если дым будет влажным и густым, а температура выше нормы, на продуктах осядет большое количество сажи.

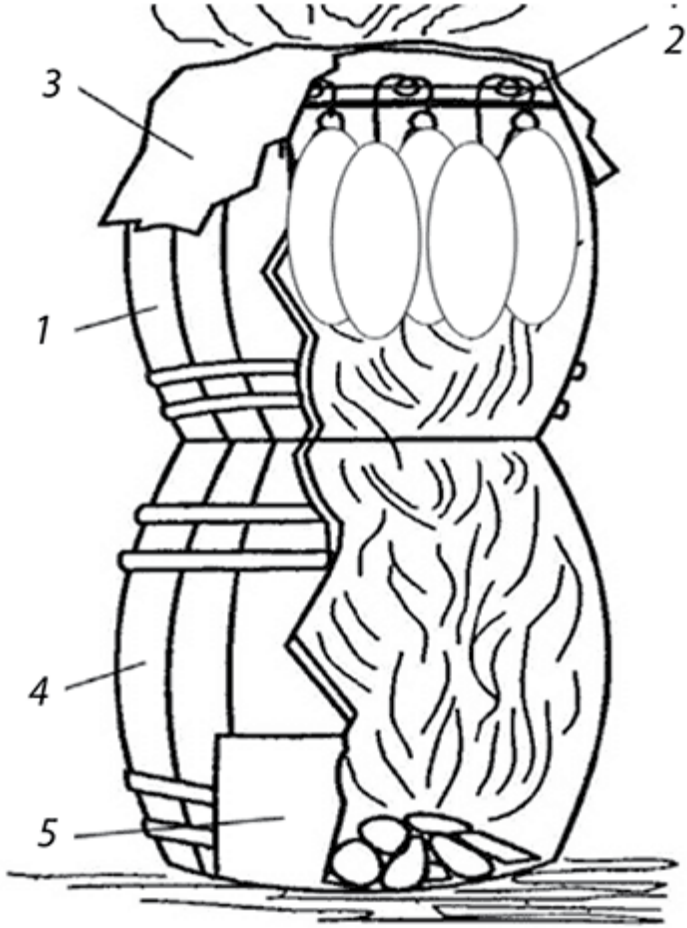


Рис. 6. Коптильня из двух бочек:

1 – верхняя бочка; *2* – прутья-поперечины для подвешивания продуктов; *3* – крышка с отверстиями и мешковина; *4* – нижняя бочка; *5* – отверстие топки

Коптильня из стальной бочки с пеналом для опилок

Можно соорудить самодельную коптильню, используя 200-литровую металлическую бочку. Для этого необходимо вварить в бочку под прямым углом водопроводную трубу. Здесь возможны два варианта: первый предполагает приваривание трубы со стороны стенки бочки (рис. 7), второй – со стороны днища (рис. 8). Диаметр привариваемой трубы – около 32 мм.

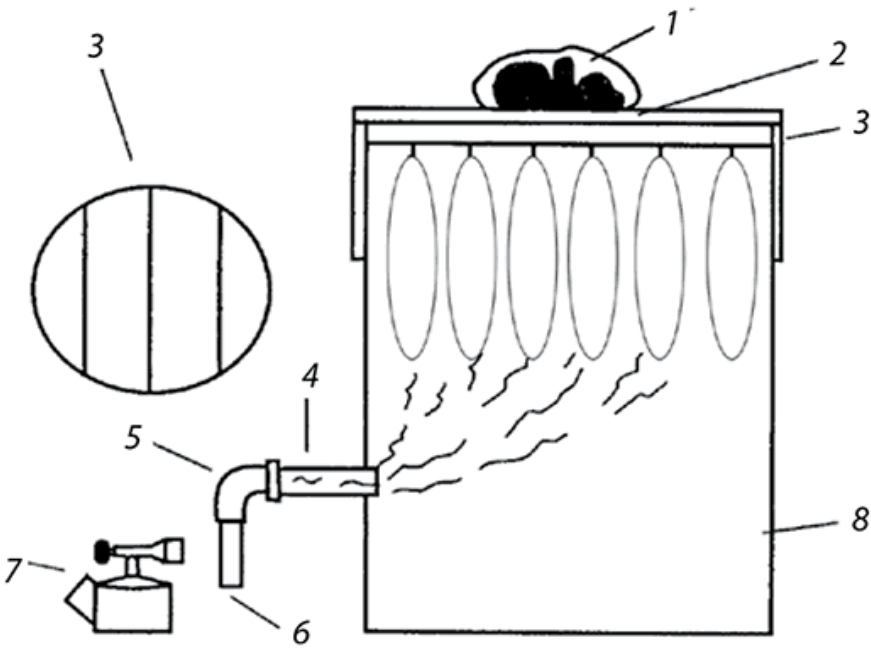


Рис. 7. Коптильня с пеналом, приваренным к стенке бочки:
1 – гнет; *2* – крышка; *3* – металлическая решетка; *4* – труба; *5* – муфта; *6* – пенал с опилками; *7* – паяльная лампа; *8* – бочка

На выходящем наружу конце трубы необходимо нарезать резьбу и прикрутить угловую муфту выходом вниз. Из другого отрезка такой же трубы изготавливают стакан-пенал для опилок. Один из концов пенала заваривают, а на другом также нарезают резьбу. В пенал засыпают просушенные опилки и прикручивают к муфте.

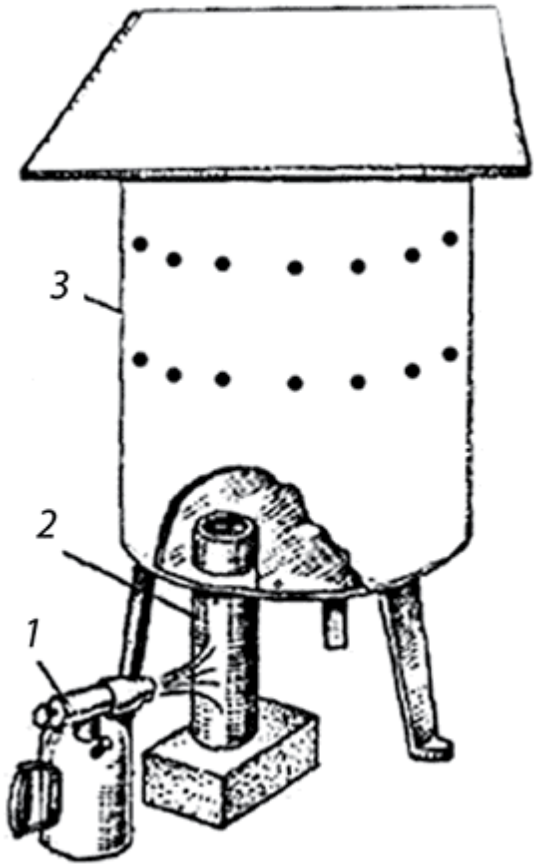


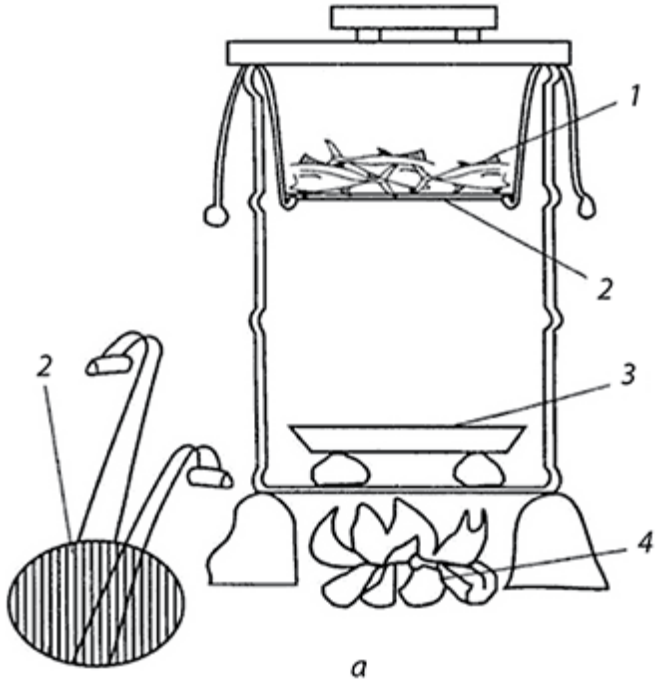
Рис. 8. Коптильня с пеналом, вкрученным в днище бочки:
1 – паяльная лампа; 2 – металлический пенал с опилками; 3 – бочка

Получившийся пенал-стакан разогревают паяльной лампой. Приблизительно через 10–15 мин, когда в бочке появится дым, лампу гасят. Затем, спустя 2,5–3 ч, процедуру повторяют. В среднем для нормального копчения необходимо 5–6 таких сеансов. После этого продукцию вялят в течение 2–3 суток.

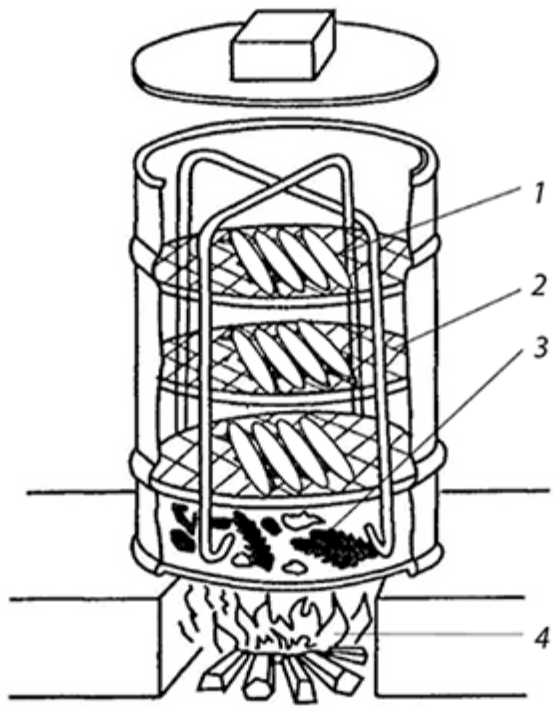
Коптильня горячего копчения из металлической бочки

Коптильню, сконструированную из обычной железной бочки со вставными решетками (рис. 9), очень удобно использовать в полевых условиях, например непосредственно у места ловли рыбы.

Для сборки такой коптильни нужна металлическая бочка, предварительно прокаленная на огне, с хорошо подогнанной крышкой.



а



б

Рис. 9. Коптильня горячего копчения из металлической бочки:
а – вариант с решетками на раме, опирающейся на дно бочки;
б – вариант с подвешенной решеткой:

1 – рыба; *2* – решетка; *3* – противень; *4* – топка

Вначале сооружают фундамент из кирпичей, сверху устанавливают бочку. В качестве очага можно использовать барбекю. На дно бочки выкладывают опилки и вставляют 3–4 решетки из проволоки для размещения продукции. Под бочкой разводят костер. Крышка бочки является регулятором концентрации дыма.

> *Для придания продуктам особого аромата при копчении можно установить на дно бочки (где тлеют опилки) противень с маслом и приправами.*

Коптильня из бочки для холодного копчения

В качестве емкости для копчения в такой установке используется деревянная или стальная бочка с удаленным днищем (рис. 10).

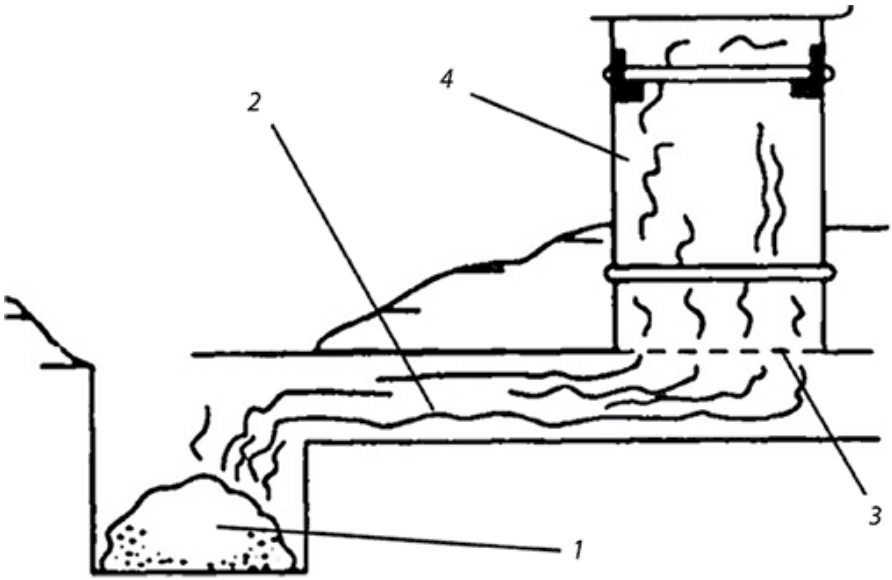


Рис. 10. Компоновочная схема установки холодного копчения:
1 – приямок с тлеющим коптильным топливом; *2* – дымоход; *3* – решетка или сетка; *4* – бочка

Такую коптильню целесообразно размещать на склоне холма, так как для дымохода, соединяющего огонь с коптильней, требуется небольшой наклон.

Для начала в земле нужно выкопать траншею длиной около 2 м. Этот дымоход соединит топку с бочкой. Стенки дымохода следует укрепить, например кирпичом. Сверху траншею с дымоходом присыпают землей.

Бочку устанавливают на железный лист с отверстиями для дыма. В качестве крышки для бочки используют лист железа или мешковину.

Дым, проходя через дымоход, охлаждается, и процесс копчения происходит при невысокой температуре – 20–30 °С.

Такая коптильня прекрасно дополнит садовый гриль или барбекю, хотя можно разместить ее и отдельно. Преимуществом является то, что для строительства можно использовать какой

угодно материал и снизить затраты до минимума.

На рис. 11 показан детальный план установки холодного копчения.

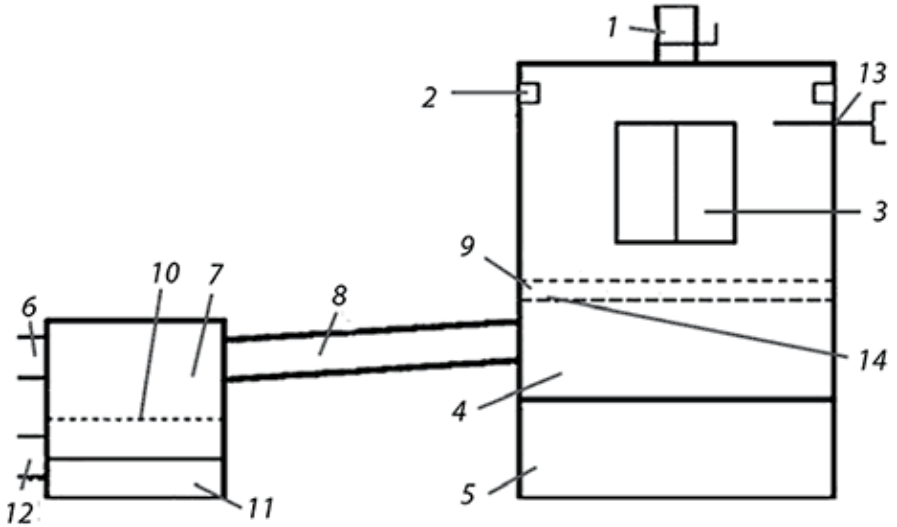


Рис. 11. Установка холодного копчения:

1 – труба; *2* – отверстия вытяжки; *3* – дверцы коптильной камеры; *4* – коптильная камера; *5* – фундамент; *6* – отдельная дверца к решетке; *7* – очаг; *8* – дымоход; *9* – рама с металлической сеткой; *10* – решетка; *11* – зола; *12* – отдельная дверца к золе; *13* – отверстие для термометра; *14* – диффузор дыма

Начинают строительство с очага *7*. Место для огня должно быть плотно закрыто. С этой целью для очага используют, к примеру, старую буржуйку, но можно сделать очаг из огнеупорного кирпича или камня. В очаге размещают решетку *10*, на которой будет гореть топливо, а под ней – пепельницу *11* для золы. Пространство над решеткой и пепельница для золы должны иметь отдельные плотно закрывающиеся дверцы *6* и *12*. Можно использовать дверцы от старой печи или камина. Обе дверцы предназначены для регулирования подачи воздуха, поэтому в них должны быть проделаны отверстия. Через дверцы к пепельнице поступает так называемый первичный воздух, который проходит при сжигании топлива. Он определяет интенсивность горения. Вторичный воздух проходит через дверцы к решетке с огнем. Он снижает температуру дыма, когда огонь сильно разгорается, чтобы в коптильню не попал чересчур горячий дым.

Дымоход *8* должен находиться ниже уровня коптильни, чтобы дым мог естественным образом поступать в нее. Длина дымохода,

если он идет по воздуху, должна быть примерно 2 м, диаметр – 20 см. Если же из практических соображений дымоход проводят под землей, его длина должна составлять 3–4 м. Для дымохода используют трубу из негорючего материала, например чугунную, керамическую канализационную, бетонную или трубу от печки; можно соорудить дымоход из кирпича. Для лучшего охлаждения трубу дымохода засыпают песком и периодически поливают водой.

Для строительства коптильной камеры можно использовать дерево, металл, кирпич или бетон. Ее устанавливают на фундамент. Размеры коптильной камеры определяют исходя из того, сколько продуктов одновременно будет коптиться. Размеры средней камеры – от 60 × 60 см до 90 × 90 см, общая высота – 80—120 см.

В нижней части камеры необходимо сделать отверстие для трубы дымохода, которую лучше протянуть до середины камеры и завершить коленом, конец которого поднят вверх. Приблизительно в 20 см от колена дымохода помещают решетку и кладут на нее обрезки ткани шириной 2–4 см, которые будут выполнять роль диффузора дыма *14*. Над диффузором располагают раму с металлической сеткой *9*, которая будет предохранять случайно упавшие продукты от соприкосновения с поверхностью, загрязненной сажей. Для такой рамы лучше сделать несколько креплений на разной высоте, чтобы каждый раз переставлять ее ближе к продуктам. Решетка должна иметь такой размер, чтобы ее можно было вынуть через дверцу, в противном случае ее нужно сделать из двух частей.

Дверцы коптильной камеры *3* должны плотно закрываться. Идеальная высота их размещения – 40–60 см.

Вверху камеры располагают крепления, в которых делают отверстия для подвесов. Продукты подвешивают на крючках или веревочных петлях.

Трубу для вывода дыма *1* изготавливают длиной 0,5–1 м. В трубе устанавливают клапан (шибер-заслонку) для регулирования количества выходящего дыма. Клапан можно заменить кирпичом, прикрыв им отверстие трубы.

> *Не следует использовать термометры с пластмассовыми датчиками, так как при высокой температуре они могут расплавиться.*

Последняя важная составная часть коптильни – термометр. Над подвесами, лучше по центру, нужно сделать отверстие для термометра *13*. Идеальным вариантом является биметаллический термометр с диапазоном от 0 до 150–200 °С с длинным

хвостовиком (от 20 до 50 см).

Камера-коптильня из стальной неоцинкованной трубы

Для копчения можно приспособить практически любую подходящую по размеру емкость, куда можно подать и отвести дым. Камеру-коптильню, предназначенную для копчения на открытом воздухе, можно соорудить из стальной неоцинкованной трубы размером 100 × 65 см (рис. 12). Также можно сделать ее из стального листа размером 100 × 200 см, согнув его в рулон и соединив внахлест на 2–3 см. Чтобы скрепить изделие, следует просверлить отверстия для соединительных винтов на расстоянии 25–30 см друг от друга. Использовать такую коптильню можно как для вертикального, так и для горизонтального размещения продуктов.

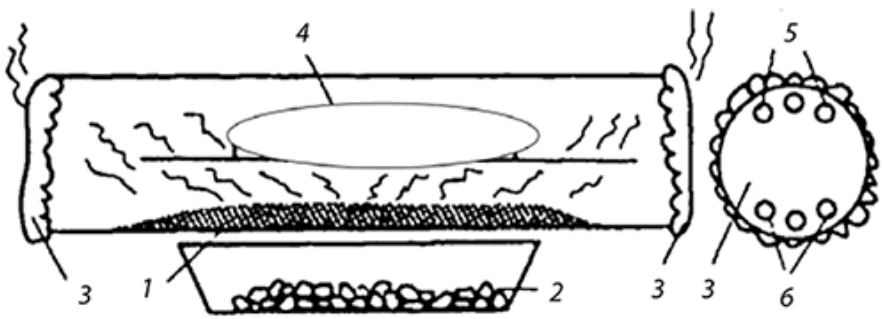


Рис. 12. Труба-коптильня:

1 – опилки для копчения; *2* – топливо; *3* – алюминиевая фольга; *4* – решетка; *5* – выходные отверстия для дыма; *6* – отверстия для свежего воздуха

Если трубу-коптильню располагать над источником огня вертикально, то на ее верхнем конце нужно сделать надрезы для крепления деревянной крестовины, к которой будет подвешиваться продукция на бечевках. В нижней части устанавливают поддон для опилок, изготовленный из листовой стали с загнутыми вверх краями. Сверху нужно прикрыть трубу алюминиевой фольгой с отверстиями для выхода дыма.

В качестве источника огня удобно использовать газовую горелку. Чтобы подвести горелку под коптильную камеру, саму трубу устанавливают на кирпичи.

Если такую трубу-коптильню расположить горизонтально, то внутри нее нужно установить проволочную решетку с крупными ячейками, размер которой соответствует диаметру трубы.

Решетка должна быть прочной во избежание деформации при нагрузке. Концы трубы нужно закрыть листами фольги с отверстиями: верхние отверстия будут вытяжными – для дыма, нижние – для поступления свежего воздуха. Между подпорками, на которые укладывают трубу-коптильню, необходимо установить источник огня, а на дно трубы насыпать опилки.

Переносная коптильня

Небольшая переносная коптильня представляет собой цилиндр из листового железа с днищем (рис. 13).

Внутри цилиндра необходимо прикрепить два профильных уголка, на которые будет установлена решетка-противень для продуктов. В крышке следует сделать отверстие с заглушкой.

Размеры такой мини-коптильни зависят от условий копчения. Цилиндрическая коптильня очень удобна для походов. Ее конструкция позволяет применять изделие также для других различных целей, например как печку для обогрева палатки. Если внутрь коптильни насыпать угли из костра или влить горячую воду и наглухо закупорить крышку, то в течение нескольких часов мини-коптильня будет сохранять и отдавать тепло.

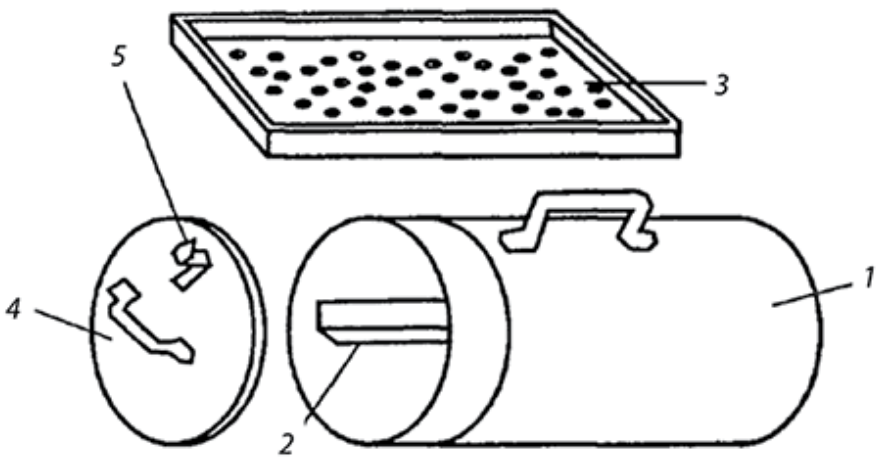


Рис. 13. Переносная коптильня:

1 – корпус коптильни; *2* – профильные уголки; *3* – противень; *4* – крышка; *5* – заглушка

Встроенная коптильня-мангал

На рис. 17 представлена схема коптильни с мангалом.

Такую конструкцию удобно использовать на приусадебном или дачном участке, в кафе или шашлычных.

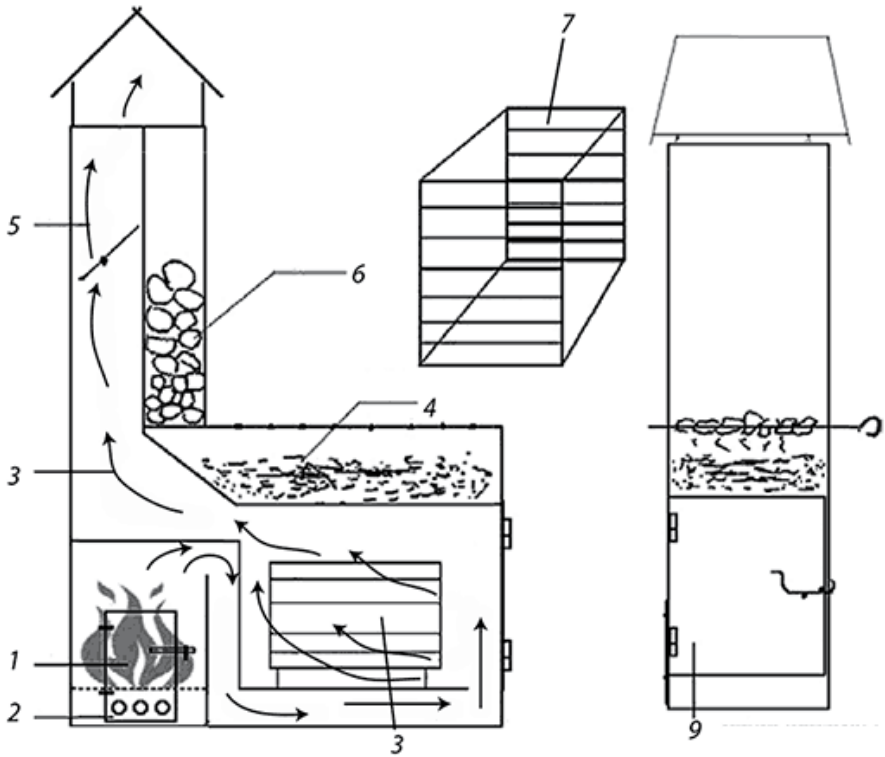


Рис. 17. Схема коптильни-мангала:
а – вид спереди; *б* – вид сбоку:
1 – дверца топки; *2* – поддувало; *3* – коптильная камера; *4* – мангал; *5* – дымоход; *6* – ниша для сушки дров; *7* – рамка для копчения; *8* – движение дыма; *9* – дверца коптильни

Коптильню-мангал можно изготовить из листового железа толщиной 10 мм свариванием деталей газо/электросваркой, а при отсутствии металла – выложить из шамотного кирпича (жаростойкого).

Коптильня состоит из топки, поддувала, коптильной камеры, через которую проходит дым и жар, дымохода. Сверху коптильной камеры располагается мангал. В мангал кладут дрова

и разводят огонь.

Рядом с дымоходом сделана специальная ниша, где можно сушить сырые дрова.

Топка и коптильня имеют дверцы с засовом или крючком. В дверце топки снизу нужно сделать отверстия (поддувало), чтобы поступал воздух.

В коптильную камеру вставляют решетку или рамку, на которой располагают шампуры с мясом или продукты для копчения. Под решетку желательно установить поддон или противень для сбора жира. Такая конструкция позволяет закладывать большие куски мяса. Курицу, кролика или утку можно запекать целиком.

При одновременном копчении продукты приобретают особую пикантность.

Для запекания мяса в такой коптильне требуется примерно 60–80 мин в зависимости от размера кусков.

Коптильня, встроенная в печную дымоходную трубу

Для обустройства коптильни в дымоходе готовой печи (рис. 18) нужно в одной из стенок дымохода сделать проем для установки в нем дверцы *3* и вмонтировать в этом месте стальной прут *2* для подвешивания продуктов.

Продукты, подготовленные к копчению, подвешивают на прут и закрывают дверцу.

На колосники в топочном отделении кладут кирпичи, чтобы дым, проходя сквозь них из поддувала, где горят дрова, остывал. Тягу регулируют шибером. Для копчения используют дрова только лиственных пород деревьев. При таком способе копчения продукты будут готовы в течение 1–2 суток.

Коптильня на чердаке

Такая коптильня должна примыкать непосредственно к дымоходной трубе и соединяться с ней отверстиями вверху и внизу (рис. 19).

Через нижнее отверстие дым из перекрытой заслонкой трубы входит в коптильню, а через верхнее отверстие выходит. С помощью заслонок можно регулировать условия копчения.

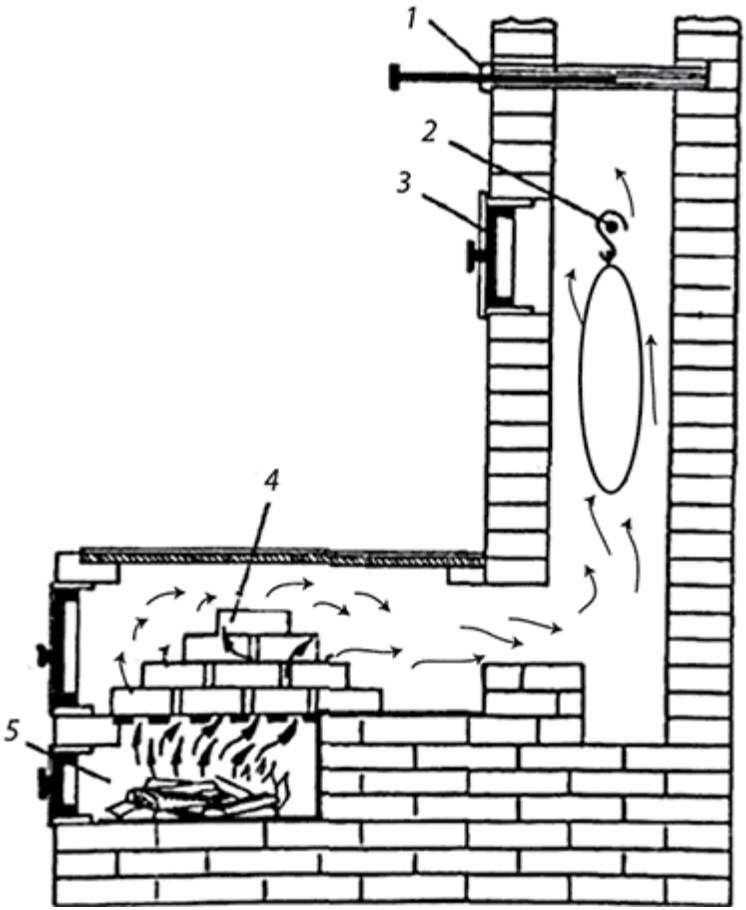


Рис. 18. Коптильня в печной дымоходной трубе:

1 – шибер; *2* – прут для подвешивания продуктов; *3* – дверца коптильни; *4* – кирпичи в топке; *5* – поддувало

Коптильня на базе стационарного барбекю-гриля, мангала, тандыра или русской печи

Чтобы трансформировать мангал или барбекю в коптильню (рис. 19), потребуется провести всего 3–4 операции:

1) убрать зольник, если он есть;

2) заглушить переднюю стенку (максимально герметично);

3) установить дымогенератор в нижней части мангала или барбекю;

4) уложить или подвесить в верхней части мангала или барбекю продукты, предназначенные для копчения, и накрыть мешковиной.

Заглушку передней стенки проще всего сделать из деревянных досок, но в целях пожарной безопасности – лучше из стали. Для этого подойдет стальной лист толщиной около 1 мм. Прикрепить его к стенкам очага можно с помощью анкерных болтов (рис. 20). Их вкручивают наглухо в кирпичную стену очага или вставляют в предварительно вбитую в стену стальную трубку с резьбой. Если стенка-заглушка изготовлена из дерева, то барашковую гайку затягивают, подложив под нее небольшую деревянную поперечину.

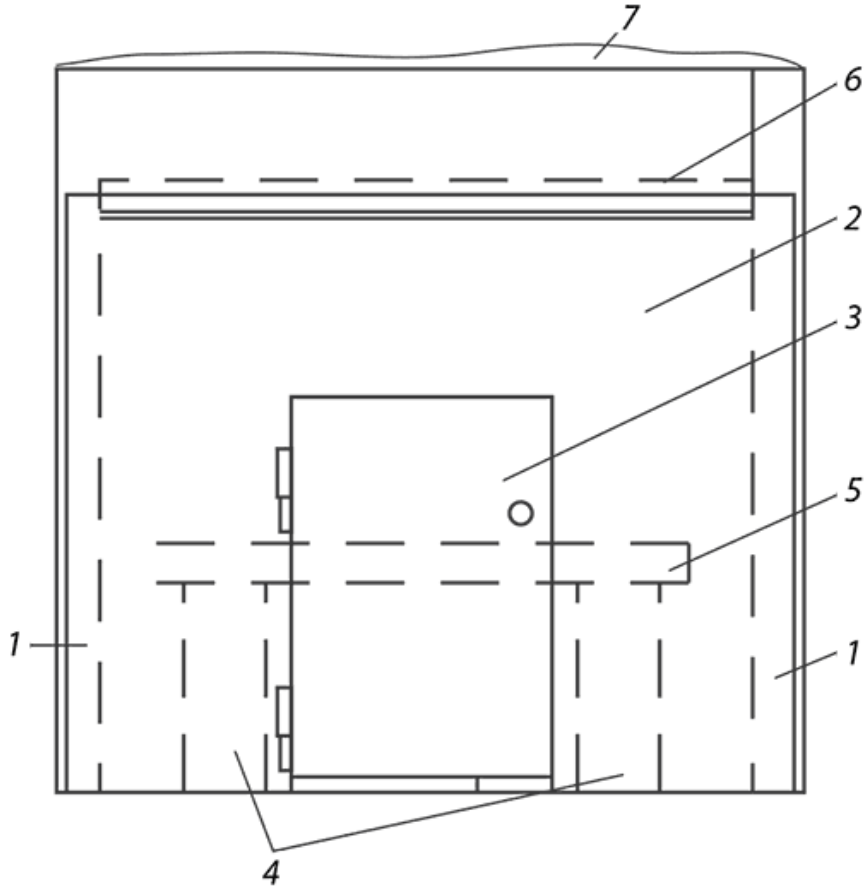


Рис. 19. Трансформация стационарного мангала, барбекю или гриля в коптильню:

1 – боковые кирпичные стенки очага; *2* – заглушка передней (как правило, открытой) стенки; *3* – дверца; *4* – подставки (обычно два кирпича); *5* – противень для опилок; *6* – решетка или подвес для продуктов; *7* – джутовая мешковина

Стена-заглушка необходима для того, чтобы ограничить утечку дыма из камеры для копчения. В качестве дымогенератора можно использовать противень с опилками над углями либо стальной пенал с опилками и паяльной лампой (только пенал придется нагревать вне коптильни и вставлять внутрь после разогрева, чтобы продукты горения паяльной лампы не попали на продукты).

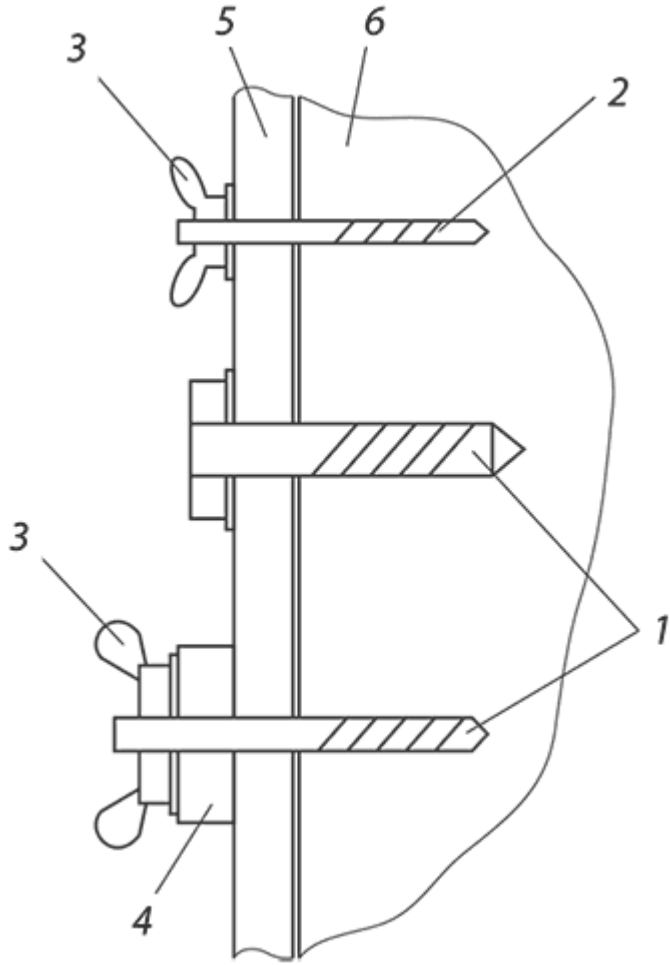


Рис. 20. Варианты крепления стенки-заглушки:

1 – анкерный болт, наглухо вкрученный в кирпичную стенку очага; *2* – анкерный болт, вставленный в стальную трубку с резьбой; *3* – барашковая гайка; *4* – деревянная поперечина; *5* – стенка-заглушка; *6* – фронтальный торец кирпичной стенки очага

При использовании в качестве коптильни круглого барбекю-гриля никаких особых модернизаций не требуется. Достаточно только установить дымогенератор в нижней части, разместить продукты в верхней части и накрыть конструкцию мешковиной.

Вертикальныйтандыр – это практически готовая коптильня. Достаточно в горле установить решетки для размещения продуктов, накрыть конструкцию сверху мешковиной, а подачу дыма осуществлять через нижнее топочное отверстие.

Русская печь по своей компоновке – это тоже готовая коптильня и сушилка для различных продуктов. Коптить их можно, разместив в верхней части дымохода, а сушить – уложив в остывающей печи (под сводом).